Дачникам
садівникам
городникам

Всеукраїнський щомісячний журнал

Дім • Сад • Город

9 ВЕРЕСЕНЬ 2004



- Помідори дарують врожай і красу
- Свіжі яблука – увесь рік



- Топінамбур – чудовий корм
- Диво-гарбуз



Юридичні консультації

Рубрику веде І.Миронець, канд. юр. наук

ПРАВО НА ЗЕМЕЛЬНИЙ ПАЙ КОЛИШНІХ ЧЛЕНІВ КОЛГОСПУ

Я – пенсіонерка. "Дім, сад, город" передплачую з радянських часів і це свідчить, що журналом я задоволена, спасибі Вам за нього!

Велику допомогу нам надають юридичні консультації І.Миронця. І ось у мене проблема: моя мама пішла на пенсію у 1967 році з колгоспу "Жовтень" с. Стоянів Радехівського р-ну Львівської обл., звідки я родом.

У 1994 році, у 82-річному віці, мама захворіла, і ми мусили доглядати її до смерті в м. Березані Київської області, де ми проживаємо з дітьми та онуками.

У 1995 році в с. Стоянів складали списки на паювання землі, і маму не внесли до списку з причини, що вона не проживала в селі, а юрист Миронець у своїх консультаціях тлумачить, що місце проживання пенсіонера не має значення для розпаювання.

Я зверталася скрізь, і декілька днів тому у Держкомземі мені сказали, що деякі колгопи до Статуту записали про виведення пенсіонерів, що виїхали, з членства. Статути були радянські, і про паювання землі тоді не було навіть мови, а зараз закон говорить, що всі сільські пенсіонери мають право на пай землі.

Отже, пенсіонер, який пішов на пенсію з даного колгоспу, є довічним його пенсіонером? І не може бути приписаним пенсіонером у Вижнеці чи Бородянці. Так?

Так куди ж звернутися сільськогосподарському пенсіонеру, щоб отримати свій пай землі? Чи до Вижниці, чи до Бородянки, чи до Стоянова?

З надією на допомогу та з великою повагою до Вас

С.І.Васильєва,
вул. Чайковського, 14, м. Березань, Київська обл., 07540

Право на земельну частку (пай) мають члени колективного сільськогосподарського підприємства, сільськогосподарського кооперативу, сільськогосподарського акціонерного товариства, в тому числі пенсіонери, які раніше працювали в ньому і залишаються членами підприємства відповідно до списку, що додається до державного акта на право власності господарства на землю.

Право на земельну частку (пай) мають також тимчасово відсутні члени господарства – це військовослужбовці строкової служби, студенти вищих та середніх спеціалізованих навчальних закладів, направлені на навчання, особи, обрані на виборні посади державної влади та місцевого самоврядування, жінки, які перебувають у відпустках за вагітністю і пологами та по догляду за дитиною, тимчасово відсутні у з'язку з хворобою.

Сільськогосподарські підприємства діють на основі статуту.

Статут підприємства визначає порядок вступу до підприємства і припинення членства в ньому.

Ваша мама померла після вручення господарству державного акта на землю і складання списків членів господарства на право на земельну частку (пай).

Отже, Ваша мама на час складання вказаних списків перебувала членом господарства.

Якщо в статуті господарства не передбачено іншого порядку припинення членства у ньому, крім особисто поданої заяви, якої вона не подавала, то її повинні були внести до списку осіб, що мають право на земельну частку (пай).

Вам необхідно звернутися до господарства, що створене на базі колгоспу "Жовтень" с. Стоянів, яке є правонаступником колишнього колгоспу.

Під час складання списків членів господарства як додатку до державного акту на право власності на землю була допущена помилка, тож питання про внесення Вашої мами до цих списків членів господарства повинне бути розглянуте додатково, і, надіємося, розв'язане позитивно.

ВАРТІСТЬ ОФОРМЛЕННЯ ДЕРЖАВНОГО АКТА НА ЗЕМЛЮ (ПАЙ)

Журнал "Дім, сад, город" передплачую з самого початку його заснування.

У мене до вас, шановна редакціє, є наболіле запитання: ще ніяк не можу взяти материн державний акт на землю.

Цілий рік дочка їздила до району, бо я хворію, і не може дізнатися, скільки ж буде коштувати оформлення державного акта на землю.

Навесні, ще як сама їздила, оформлення державного акта на землю коштувало 500 гривень, а восени вартість його зросла до 1000 гривень.

Тепер і не знаю, кого слухати – чи Верховну Раду, що вони постановили 85 гривень, чи тих своїх, що сидять у районі.

Дуже люди обурюються, що заколи останнє порося, і то не вистачить, аби оплатити цей акт.

Мати так сумлінно працювала в колгоспі на буряках, а потім пішла на ферму, ще й там пропрацювала 15 років й оце рік тому, як померла. Заповіту ми, я і моя сестра, не оформили. Так що я і сестра просимо вашої допомоги, або дайте адресу, куди можна звернутися нам по допомогу щодо придбання державного акта на землю.

З повагою до вас Іван та сестра Оля,
Кіровоградська обл.

Землі у приватну власність працівникам державних та комунальних сільськогосподарських підприємств, установ і організацій, а також пенсіонерам з їхнього числа передаються безоплатно (ст. 25 Земельного кодексу України).

Основним документом, що посвідчує права власності на землю, є державний акт на право власності на землю.

Виготовлення технічної документації та складання державних актів на право власності на земельну частку (пай) потребує певних витрат.

Разом з тим Указ Президента від 3 грудня 1999 р. "Про невідкладні заходи щодо пришвидшення реформування аграрного сектора економіки" передбачає зменшення вартості виготовлення документів для одержання державного акта на право приватної власності на землю до п'яти неоподатковуваних мінімумів доходів громадян, тобто не більше 85 грн.

Якщо органи Держкомзему на місцях вимагають за виготовлення державного акта на право власності на земельну частку (пай) більшу, ніж передбачену Указом Президента, суму, радимо звертатися до голови райдержадміністрації або до прокуратури.

ДІМ·САД·ГОРОД· № 9 2004 р.

Щомісячний виробничо-практичний журнал

Засновник і видавець — КП "Редакція журналу "Дім, сад, город"
Зареєстрований Міністерством інформації України, серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.
Видається з січня 1989 р.

ЗАПОВІТ НАДАЄ ПРАВО НА СПАДКУВАННЯ

Ми з чоловіком маємо двокімнатну квартиру. Чоловік – учасник бойових дій. Користуємося пільгами і платимо за квартиру 25 %.

У нас є двоє синів. Якщо ми припишемо обох синів до нашого помешкання, тоді доведеться оплачувати його повністю і без пільг. Один із синів хворий і тому не працює. В іншого сина немає можливості платити за квартиру. Квартира приватизована. Ми з чоловіком уже в роках. Як нам оформити квартиру?

Будь ласка, допоможіть нам.

З повагою А.Хмельницька, м. Київ

Від редакції. Ми дякуємо Вам, добродійко Хмельницька, за увагу до нашого журналу, і водночас скажемо, що у Вашому листі, на жаль, не зовсім чітко висловлене прохання, тобто, про яке ж оформлення квартири йдеться?

Напевно, Ви, пані Хмельницька, мали на увазі, як оформити спадщину квартири на своїх синів? Ми саме так зрозуміли зміст листа й передали його на консультацію нашому юристу. Нижче друкуємо його відповідь.

А до вас, шановні наші читачі, прохання, коли звертаєтеся до редакції "ДСГ" з подібними запитаннями, то у своїх листах, будь ласка, чіткіше ставте запитання. Безумовно, ми на них обов'язково відповімо.

Юридичний відділ "ДСГ".

Законодавство України передбачає два порядки спадкування: спадкування за законом та спадкування за заповітом. Спадкування за законом має місце в усіх випадках настання смерті громадянина, якщо померлий не залишив заповіту.

За спадкування за законом майно померлого переходить до осіб, визначених законом.

Цивільний кодекс України (ст. 1261) відносить до спадкоємців першої черги дітей, дружину та батьків померлого.

У другу чергу право на спадкування за законом мають рідні брати і сестри спадкодавця, його баба та дід як з боку батька, так і з боку матері.

У третю чергу право на спадкування за законом мають рідний дядько та тітка спадкодавця.

У четверту чергу право спадкування за законом мають особи, які проживали із спадкодавцем єдиною сім'єю не менше, як п'ять років до часу відкриття спадщини.

У п'яту чергу право спадкування за законом мають інші родичі спадкодавця до шостого ступеня родства, а також утриманці спадкодавця, які не були членами його сім'ї.

Кожна черга спадкоємців здобуває право на спадкування у разі відсутності спадкоємців попередньої черги.

За спадкування за заповітом майно померлого переходить до осіб, названих у заповіті.

Заповіт – це розпорядження громадянина про долю його майна на випадок смерті.

Заповіт здійснюється у письмовій формі і посвідчується нотаріусом.

Заповіт повинен бути підписаний самим спадкодавцем (заповідачем) у присутності нотаріуса.

Заповідач може заповідати (вносячи до заповіту) тільки належне йому майно на правах власності.

Приватизована квартира є власністю того, хто її приватизував, і може бути об'єктом спадкування.

Громадянин може заповідати все своє майно або частину його одній або декільком особам, як тим, що входять, так і тим, що не входять до спадкоємців за законом, а також державі або окремим підприємствам, організаціям.

Спадкоємцями за заповітом є лише ті особи, які внесені до заповіту.

Разом з тим, треба мати на увазі, що закон передбачає осіб, які користуються правом на обов'язкову частку в спадковому майні незалежно від змісту заповіту. Це неповнолітні або непрацездатні діти спадкодавця, а також непрацездатна вдова (вдівець) та непрацездатні батьки померлого. Вони успадковують, незалежно від змісту заповіту, половину частки, яка належала б кожному з них за спадкоємства за законом (ст. 1241 Цивільного кодексу України).

Якщо приватизована квартира (будинок) належить подружжю на праві спільної (сумісної) власності, подружжя має право скласти спільний заповіт щодо цього майна.

У разі складання подружжям спільного заповіту частка у праві спільної сумісної власності після смерті одного із подружжя переходить до іншого з подружжя, який його пережив.

А в разі смерті останнього право на спадкування мають особи, визначені подружжям у заповіті (ст. 1243 Цивільного кодексу України).

Заповідач має право у будь-який час скасувати заповіт і скласти новий.

Заповіт, який було складено пізніше, скасовує попередній заповіт повністю або в тій частині, в якій він йому суперечить.

Заповідач має право у будь-який час внести до нього зміни.

Скасування заповіту чи внесення до нього змін здійснюється заповідачем особисто.

ПОМІДОРИ ЩЕДРО ДАРУЮТЬ І ВРОЖАЙ, І КРАСУ

Я дуже люблю вирощувати помідори, мрію стати селекціонером. Незважаючи на свій молодий вік, можу вважати себе досвідченим городником. Давно полюбив цю справу і вирішив присвятити своє життя роботі на землі. Колись у моєму селі жив і працював знаний хлібороб Марко Озерний, Герой Соціалістичної праці, який на весь світ показав, як можна вирощувати високі врожаї кукурудзи.

На мою думку, помідори – найкращі овочі, вони обходять по багатьох показниках інші городні культури, щедро дарують і врожай, і красу своїх плодів, особливо якщо вирощуєш унікальні сорти, спроможні перевершити всі очікування. У моїй колекції таких сортів багато: від маленьких кімнатних до високорослих гігантів – Спрінт Таймер, Бразильський велетень тощо.

Торік мені поталанило "познайомитися" з багатьма новими рідкісними сортами, і вражень від їхнього вирощування багато. Тому хочеться розповісти колегам по роботі про деякі з них.

Візьму, для прикладу, **САХАРНИЙ БІЗОН ЧЕРВОНИЙ.** Це унікальний високорослий сорт. Якщо вам поталанить посадити у себе на городі 30 кущів, ви матимете змогу повністю забезпечити себе на зиму томатним соком. Судіть самі: за один раз з куща можна зібрати десятилітрове відро помідорів. А за сезон їх буде приблизно до 20–25 кг з куща. І це тільки з одного куща!

Плоди у Бізона червоні, плоско-округлі, масою до 500–600 г, а деякі важать цілий кілограм. До того ж дуже солодкі й м'ясисті.

ДИВО ЗЕМЛІ – цей сорт середніх строків достигання, середньорослий (до 1 м 40 см). Плоди у нього рожеві, щільні, не розтріскуються, дуже гарної серцеподібної форми. У цього сорту неперевершені смакові якості в свіжому вигляді і в салатах. Той, хто хоч раз покуштує такий помідор, захворіє цим сортом так, як і я, і запитає себе: "Навіщо вирощувати кислі помідори, якщо є "Диво землі?".

На одному кущі у цього сорту буває до десяти китиць і в кожній з них до 6–8 помідорів, але трапляється й до 15 шт. Плоди довго зберігають товарний вигляд, не розтріскуються і до того ж стійкі до захворювань. Для консервації, мабуть, кращого помідора не знайти.

ДЕЛІЦІОЗУС – улюбленець нашої родини. Плоди у нього червоні, круглі, середньою масою 800–900 г, а деякі сягають 1,5 кг. За смаковими якостями помідори цього сорту перевершують інші сорти: вони м'ясисті, соковиті, солодкі, а тому не можуть не подобатися.



ДЕЛІЦІОЗУС



ДИВО ЗЕМЛІ

Завезли цей сорт до нас в Україну із США. Він у нас добре прижився, тож сподіваюся, що у Деліціозуса – гарне майбутнє.

Серед ранніх сортів хочу відмітити **ЮЛІАНУ**: плоди у неї червоні, овальні, дуже щільні й солодкі. Вони гарні не тільки в салатах, а й для консервування. Ними можна здивувати друзів, які прийшли у гості, вони стануть окрасою сімейної вечері, у чому мені довелося переконатися позаминулої зими, оскільки Юліана у мене росте не перший рік.

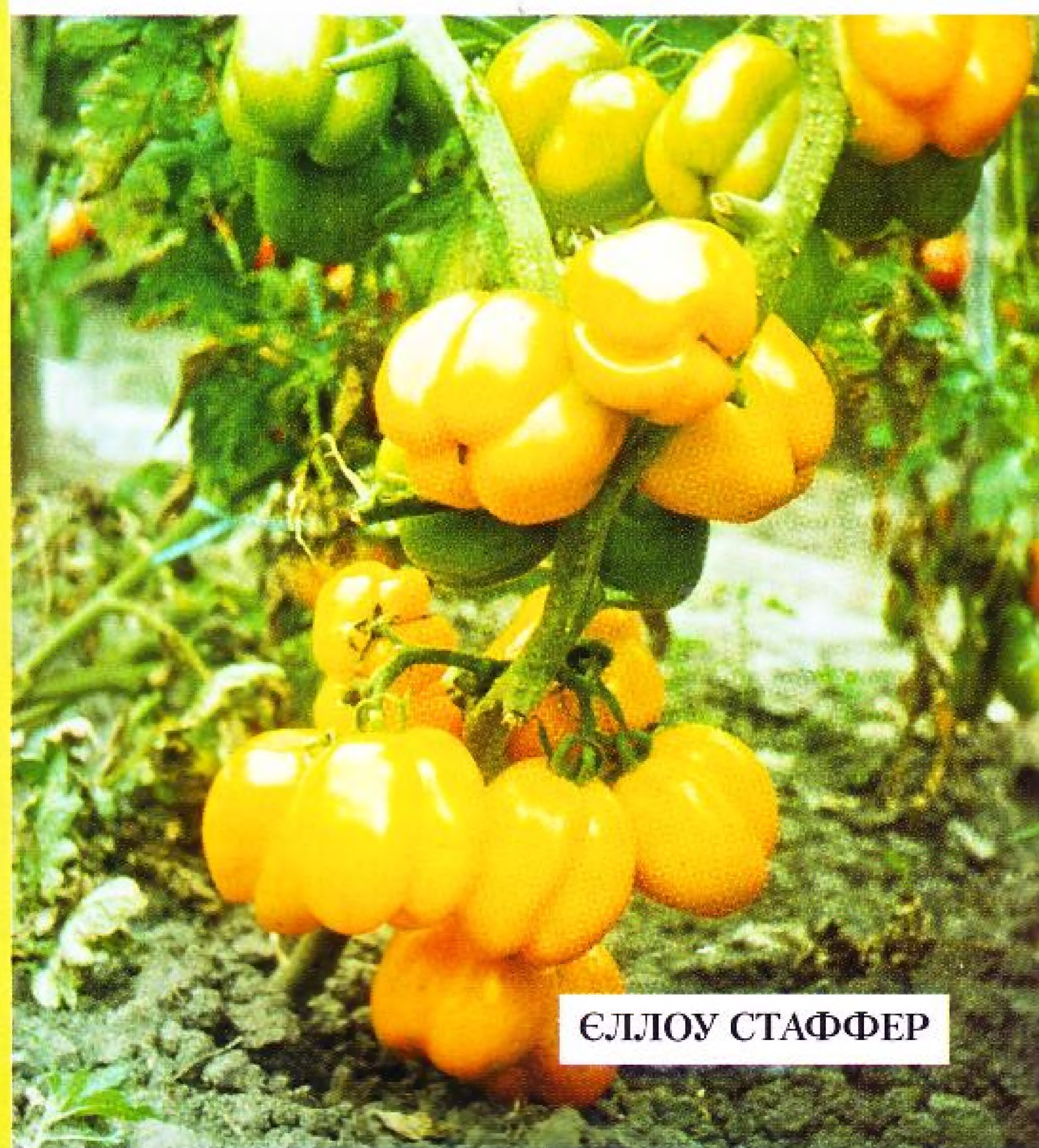
ЄЛЛОУ СТАФФЕР – має перцеподібну форму та жовтий колір, що дозволяє віднести ці помідори до числа екзотичних. Формою вони нагадують перець ротунду, але тільки жовтого кольору. І ще що цікаво: плоди пустотілі з середини, ніби створені самою природою для приготування фаршированих помідорів (з рисом, м'ясом, овочами).

КРАСЕНЬ ЛОТАРИНГІЇ – подібний до Єллоу Стаффер сорт, тільки з червоними плодами. Кущ у нього високорослий, цупкий, рослини не уражуються фітофторозом та іншими хворобами, витримують температуру до -3°С.


ЮЛІАНА

СПРІНТ ТАЙМЕР – сорт, відомий в Україні. Про нього не раз писали у різних виданнях. Захотілося й мені висадити ці помідори. І скажу відверто: Спрінт Таймер мене дуже здивував. Згідно з анотацією, плоди цього сорту важать до 2–2,5 кг. У мене виріс помідор масою 1,2 кг, щоправда, минулий сезон до числа "помідорних" не віднесеш: спочатку була посушлива весна, потім – дощове літо, що й стало причиною спалаху фітофторозу (мої помідори не хворіли).

І ще дещо про Спрінт Таймер. Сорт цей пізній, високорослий (до 3 м). В одній китиці у нього 6–7 плодів червоного


ЄЛЛОУ СТАФФЕР

кольору. Вони соковиті, солодкі, подобаються усім. Найбільші достигають на другій китиці.

АЛЬОНУШКА – один з нових сортів. У моїй колекції він уже декілька років, і я жодного разу не пошкодував про це. І ви, якщо хочете мати дуже рано солодкі, соковиті, великі (до 1,5 кг) плоди, посадіть у себе цей сорт. Скажу відверто: за весь час вирощування я ще не зустрічав такого солодкого й соковитого помідора, як Альонушка.

Сорт суперранній, середньорослий: кущ заввишки до 1 м. Плоди мають плоско-округлу форму.

Помідори-гіганти (масою понад 1 кг) відносяться переважно до групи середніх і пізніх строків достигання. Альонушка ж достигає одночасно з ультраранніми низькорослими сортами. Поки що це єдиний великоплідний ранній сорт.

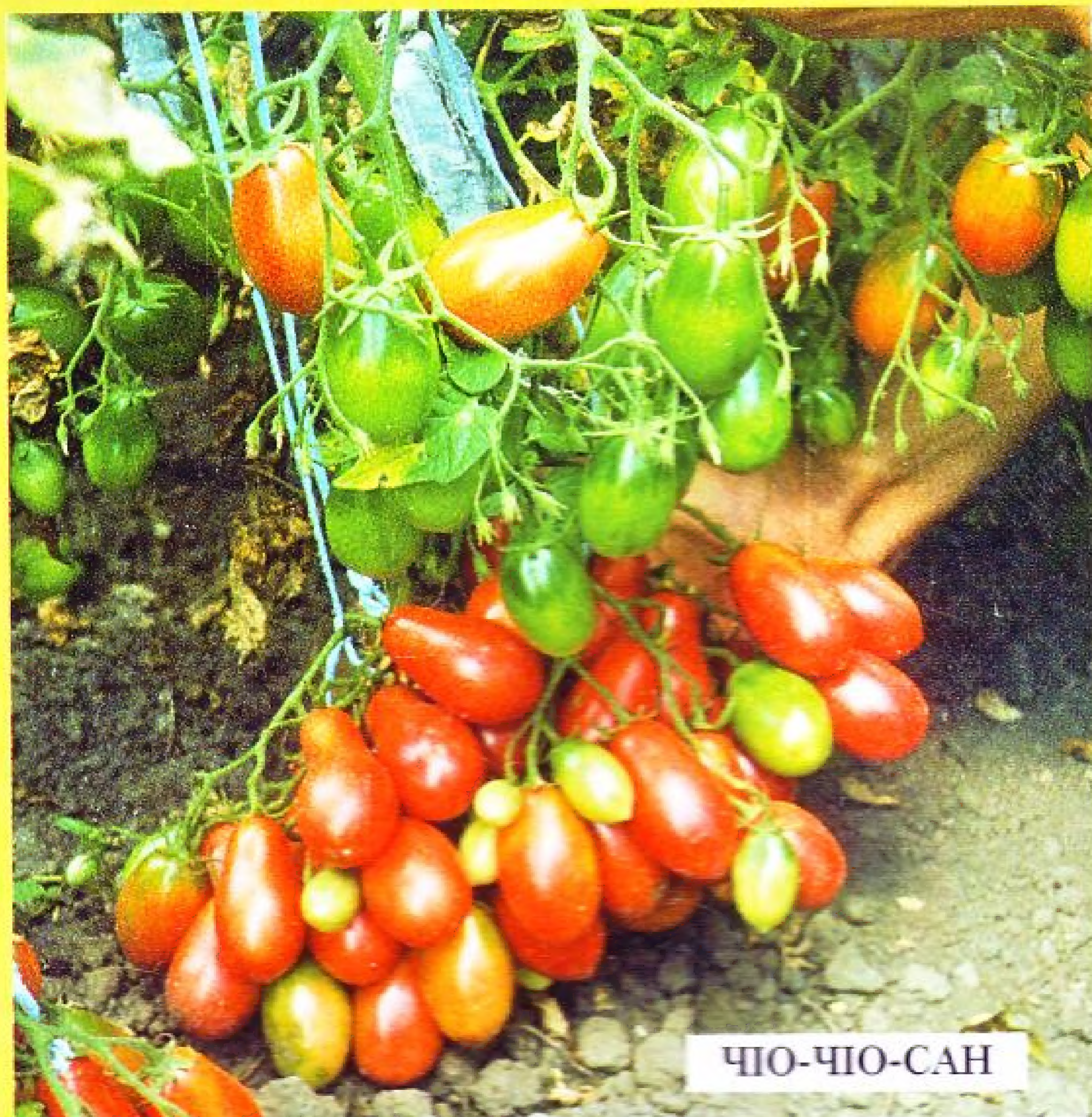
Найбільші плоди (масою від 1 до 1,5 кг) формуються на одній китиці. На другій і третій вони вже менші, що і дає змо-


КРАСЕНЬ ЛОТАРИНГІЇ

гу деякі з них консервувати, щоб потім взимку милуватися їхньою красою.

МІДАС – для мене це справжня знахідка. Друга назва даного сорту – Медок. Він польської селекції. Подивіться на його плоди. Вони сливоподібно-видовжені, оранжеві, за формою схожі на огірок, до того ж суперсолодкі. На мій погляд,


МІДАС



цим помідорам немає рівних. Мідас врожайний, смачний. Його можна консервувати, а особливо гарний він у салатах.

Помідори цього сорту належать до числа середньостиглих, високорослих. Маса плодів 100–150 г. Сорт лікувально-дієтичний.

ЧІО-ЧІО-САН – сорт московської селекції. Кущ у нього високорослий, до 3,5 м, плоди рожеві, сливоподібні, масою до 80 г, ростуть гронами. В одній китиці до 50–60 плодів. Від такого навантаження помідори першої китиці лежать на землі. З одного куща я збираю до 30 кг плодів. Плодоносить цей сорт аж до приморозків.

БРАЗИЛЬСЬКИЙ ВЕЛЕТЕНЬ – давно відомий великоплідний сорт. Ці помідори ніби створені для салатів.

ПЛАНЕТА – унікальний супергігант. Плоди цього сорту сягають 2,5 кг. Кущ високорослий, плоди круглі, неправильної форми, червоні, делікатесні, середня маса 1,2–1,5 кг. Його ще називають "Делікатесна планета".



Кімнатні. Їх у мене до 20 сортів. Особливо хочу відмітити **ФЛОРИДУ ПЕТІТ, МАНІКЮР, КРАЙОВА ЧЕРІ** та інші.

Низькорослі – **КЕТ ЕВІС, МІССУРІ** (сливки), **ДАРИНА, АЛЬОНКА, ВОЛОДИМИР ВИСОЦЬКИЙ, ХАБАРОВСЬКІ, ЕФЕМЕР, ВІРМЕНСЬКИЙ** – ніколи не залишать вас без врожаю.

Середньостиглі – **КОЛУМБІЯ, ВІТЯЗЬ, АНДРЕ, САБРІНА**.

Високорослі – **ВИСТАВКОВИЙ, КОРОЛЕВА МАРГО, ПІВНІЧНА КРАСУНЯ, ІЛОНА** та інші.

Поталанило мені випробувати і ***сорти китайської селекції*** – **ОКСАМИТОВИЙ** (з синім листям та оксамитовими плодами), **МАУ ФЕЙ, ТЯ-ФЕН-ШУ**. Радують і деякі ***іспанські сорти*** – **ДОН ПЕДРО, САНЛУКА**. Є у мене і цінний сорт з Італії – **БІФМАСТЕР ВЕН**, за насінину платив 1 гривню, придбав 10, а зійшла тільки одна. І то радість, бо сорт залишився в колекції. Сподіваюсь, що прикрасять цю колекцію і ***сорти з Аргентини***, які привезли знайомі фермери. А всього у моїй колекції побувало вже до 600 сортів.

Торік мені вдалося зібрати багато насіння Спрінт Таймера, тому вирішив висилати їх потроху бажаючим безкоштовно. Тільки одне прохання – вкладайте в лист до мене підписаний конверт.

Коротко поділюся своїм досвідом вирощування.

Ранні, середні та пізні сорти рекомендую висівати приблизно з 1 по 15 березня. Це дата – для сіянців у ящичках, які ви збираєтеся пікірувати, а якщо віддаєте перевагу вирощуванню без пікірування, то висівайте приблизно з 15 по 25 березня безпосередньо у парник. Ґрунт для розсади має складатися з 50% землі, 45% перегною і 5% піску. На відро суміші я додаю склянку попелу. За добу до висіву насіння протруюю у розчині марганцівки протягом 30–40 хв. Потім поміщую у теплу воду на 24 год. Висіваю на глибину 0,5–1 см, відстань між насінинами – 1 см, а між рядками – 3 см.

До пікірування поливаю тільки водою з додаванням слабкого розчину марганцівки, один раз на тиждень. Пікірую під час появи другої пари справжніх листків: одну частину в пластикові стаканчики або в ящики, а решту в парник. Підживлень не роблю.

Коли повітря прогріється до +16°С, розсаду привчаю до відкритого грунту. Вирощуючи розсаду в парниках, слід пам'ятати, що потрібно провітрювати парник не тільки відкриваючи бокові стінки, а бажано знімати всю плівку для потрапляння прямих променів сонця. І тоді ваша розсада буде загартованою і менше хворітиме на грядках.

У відкритий грунт рослини висаджую приблизно з 9 по 15 травня. Восени на ділянку, відведену під помідори (10 соток), вношу приблизно 20–25 тонн перегною, що і є гарантом врожаю. Цього вистачає на 2 роки і додаткових підживлень проводити не треба. На зиму обов'язкова оранка, а навесні – культивація.

Низько- та середньорослі помідори заввишки до 1,5 м саджаю на грядки за схемою 60×40 см, високорослі – 70×40 см. Часті поливи після висаджування розсади не потрібні, достатньо одного–двох разів, все інше – за рахунок дощів.

Усі кущі підв'язую до шпалери, пасинкую, обриваю нижнє листя. Остання процедура врятувала мої помідори від фітофторозу.

Руслан Духов,
Дніпропетровська обл.



Відомий на увесь світ парк старовинного французького замку Вілландрі прикрашають не тільки чудові парки, фонтани і квітники, але й декоративні городи, де об'єднані квіти й овочі, стверджуючи тим самим: усе, що дає нам природа, – красиве. Потрібно лише вміти побачити цю красу. Грядки обсаджені акуратним бордюром із самшиту, що слугує своєрідною зеленою рамкою для цих овочевих натюрмортів, які водночас і їстівні, й декоративні. На цих королівських грядках красується і гарбуз Руж Віф Д'етамп, привертаючи увагу численних туристів.

У нинішньому році французький гарбуз став справжньою окрасою і нашого городу, здивувавши всіх своїм незвичайним червоно-оранжевим забарвленням. Його плоди настільки красиві й незвичні, що з першого погляду здаються казковими кулями, розкиданими по полю.

ГАРБУЗ РУЖ ВІФ Д'ЕТАМП – І КОРИСНИЙ, І КРАСИВИЙ

Про корисність гарбузів знають усі. Вони багаті на каротин, це справжня комора мінералів та вітамінів. Клітковина гарбуза легко засвоюється організмом, тому їх широко використовують у дієтичному харчуванні.

Гарбузи корисні при лікуванні атеросклерозу, гіпертонії, серцево-судинних недуг, захворювань печінки та нирок.

З гарбузів готують різноманітні страви, тушкують і запікають з фруктами: родзинками, яблуками, апельсинами, лимонами. Майже у кожної господині є свій рецепт гарбузової каші.

Я ж пропоную кілька рецептів консервування гарбузів на зиму.

ПЮРЕ ГАРБУЗА З СОКОМ ОБЛІПИХИ

Гарбуз – 1 кг, цукор – 300 г, сік обліпихи – 300 г.

Гарбуз помити, почистити, порізати на шматочки і пересипати цукром. Після того, як з'явиться сік, варити на повільному вогні до повного розварювання. Протерти через сито, додати сік обліпихи, знову закип'ятити. Розлити в банки і стерилізувати півлітрові банки 10–15 хв.

ГАРБУЗОВИЙ СІК З АБРИКОСАМИ

Гарбузовий сік – 1,5 л, абрикоси – 1,5 кг.

Абрикоси помити, видалити кісточки, залити гарбузовим соком, довести до кипіння й протерти через сито. Отриману масу закип'ятити, розлити в стерильний посуд, закатати кришками.

Щодо агротехніки вирощування французький сорт гарбуза ніяких особливостей не має. Оскільки ця культура теплолюбна, насіння висіваємо, коли ґрунт на глибині 10–12 см прогріється до +12–15°С. Рання сівба недоцільна, особливо якщо взяти до уваги погодні катаклізми останніх років. Весняні заморозки можуть пошкодити сходи, та й насіння в холодному вологому ґрунті псується.

Руж Віф Д'етамп належить до середньостиглих сортів, тобто від появи сходів до збирання врожаю минає 120–140 днів. Враховуючи це, за місяць до закінчення сезону вегетації пагони прищипують. Видаляють і неплодоносні пагони.

На Дніпропетровщині гарбузи, як правило, висівають безпосередньо в ґрунт. У разі потреби можливе вирощування через горщечкову розсаду, тому що, як і інші овочеві культури родини гарбузових, він погано витримує пересаджування. На постійне місце розсаду висаджують у віці 20–30 днів за схемою 180х180 см. Рослина віддячить вам гарним урожаєм, якщо під час садіння ви додасте в ямку перегною та попелу. Дачникам-початківцям варто нагадати, що гарбузи дуже люблять світло, тому розташовувати їх потрібно тільки на сонячних ділянках.

Зверніть увагу на цей гарбуз не тільки з точки зору його корисності, оцініть його красу і незвичність. Є у нас сорти на різний смак, але красивішого за Руж Віф Д'етамп немає!

Р.І.Боренкова,
м. Дніпропетровськ

ТОПІНАМБУР – ЧУДОВИЙ КОРМ ДЛЯ ПТИЦІ

Зараз у літературі можна зустріти багато інформації про корисні властивості топінамбура. Однак, незважаючи на це, його не часто побачиш на городах. У нас цю рослину називають ріпою. На жаль, її вважають бур'яном, а якщо вона й росте на городі, то десь на неугідді, щоб не розросталася і не заважала іншим рослинам.

У далекому дитинстві топінамбур був для нас ласощами і джерелом вітамінів. На корм тваринам його не використовували. Ріс він сам собою, добре витримував зиму.

Коли наша родина переїхала з Харкова в село, ми привезли з собою і топінамбур з округлими бульбами рожево-бузкового кольору. Інший сорт мав веретеноподібні біло-кремові бульби. Знайшли ми його на узбіччі дороги. Мабуть, хтось його викинув, адже переважна більшість людей не усвідомлюють цінності цієї рослини, і насамперед як корму для домашніх тварин. Ми його зібрали, помили. Поки бульби просихали, налетіли наші кури і поклювали їх. Це переконало нас у тому, що топінамбур – чудовий корм для птиці.

З тих бульб, які вціліли, ми посадили 12 кущів, внісши перегній і нітрофоску. Літо було дощове, топінамбур ріс на просторі, отож рослини виросли до 2,5 м, а восени ми викопали 17 відер бульб. Тобто, посадили 1 кг, а зібрали 130 кг.

У нашій місцевості до топінамбура і досі ставляться, як до бур'яну. Це досить дивно, адже ще в 1835 р. його почали вирощувати у Богодухівському районі Харківської губернії. Переваги цієї рослини очевидні, оскільки у неї немає ні хвороб, ні шкідників, як у картоплі, вона росте на будь-яких ґрунтах, а за належної агротехніки дає високі врожаї.

Ми вирощуємо топінамбур більше п'яти років на одній і тій самій ділянці. Викопуємо бульби восени, на зимово-весняний період він є складовою частиною овочевого корму для курей. Зберігаємо його в погребі насипом у засіках (раніше тримали в поліпропіленових мішках з-під борошна або висівок). Погріб у нас досить глибокий, прохолодний і вологий. Бульби чудово зберігаються у ньому до літа. Якщо викопати їх навесні, вони швидко проростають, тому ми віддаємо перевагу осінньому викопуванню й садінню.

Після того, як кущ викопано і з лунки вибрали всі бульби, в цю саму лунку кладемо перегній, нітрофоску й висаджуємо дві великі бульби на глибину 15 см. Засипаємо землею, щоб утворився горбик, і ставимо кілок із стебла топінамбура. Цей кілок слугує орієнтиром: взимку під кожний кущ висипаємо курячий послід (одне відро на чотири кущі), навесні і влітку – для позначення рядків. Зайві рослини, що зійшли у міжряддях, видаляємо. Кущі підгортаємо, міжряддя культивуємо. У посушливе літо поливаємо. Врожай з 1/4 сотки – близько 30 відер.

Оптимальна схема садіння, якою ми користуємося, 50 × 50 см. Як я вже згадувала, ми використовуємо топінамбур на корм курям. Подрібнюємо сирі бульби і додаємо до мішанок, що складаються з буряків, моркви, вареної картоплі, висівок і дерті. Але топінамбур можна згодовувати усій домашній живності, причому для цього придатна вся рослина. Зелену масу добре їсть корова, кролі, гуси, а бульби споживають усі тварини. Восени із стебел можна заготовити силос, додаючи гичку буряків і амарант.

Ми використовуємо стебла для поліпшення структури ґрунту. Він на нашому городі піщаний, тож робимо це так. Восени викопуємо траншеї завширшки 40 см і завглибшки 30–40 см. Закладаємо у них стебла топінамбура впереміжку із залишками стебел городніх рослин, крім помідорного й картопляного бадилля. Навесні траншеї засипаємо перегноєм, змішаним з верхнім шаром землі, і висаджуємо картоплю.

А ось як використовує топінамбур на зелене добриво фермер Л. Михайлюк з Черняхівського району на Житомирщині (про це ми довідалися з "Селянської газети"). На борових пісках він вирощує топінамбур, восени переорює, а навесні на цьому місці саджає картоплю.

Слід зауважити, що топінамбур – рослина не проста. Посадивши його один раз, вивести важко. І тут Михайлюк знайшов вихід. Він помітив, що топінамбур дає сходи раніше, ніж картопля. Щоб знищити його повністю, застосовує гербіциди зенкор і раундап. Чи дорого це коштує? Мабуть, не дуже, адже, як пишуть у газеті, щоб зробити борові піски родючими, на 1 га необхідно внести 300 т гною. Для цього теж довелося б витратити чималу суму.

Наш досвід вирощування топінамбура вже став у пригоді багатьом знайомим, які теж розводять його для згодовування коровам, свиням, кролям і птиці.

Д.В. Замотайло,
Сумська обл.



Наша курочка Баронеса охоче споживає топінамбур

ЯК УНИКНУТИ ГЛОБОДЕРОЗУ КАРТОПЛІ

Серед небезпечних хвороб, що уражують картоплю, найбільшою шкодочинністю відзначається глободероз, який спричинює золотиста картопляна цистоутворююча нематода (Globodera rostochiensis Woll.). Втрати від неї можуть бути суттєвіші, ніж від інших хвороб, а заражена площа практично стає непридатною для вирощування картоплі.

За останні роки на території України глободероз поширився у 13 областях на загальній площі 5507,51 га. Найбільш заражені посіви картоплі у Чернігівській, Волинській, Львівській, Сумській, Рівненській, Житомирській, Черкаській та Київській областях.

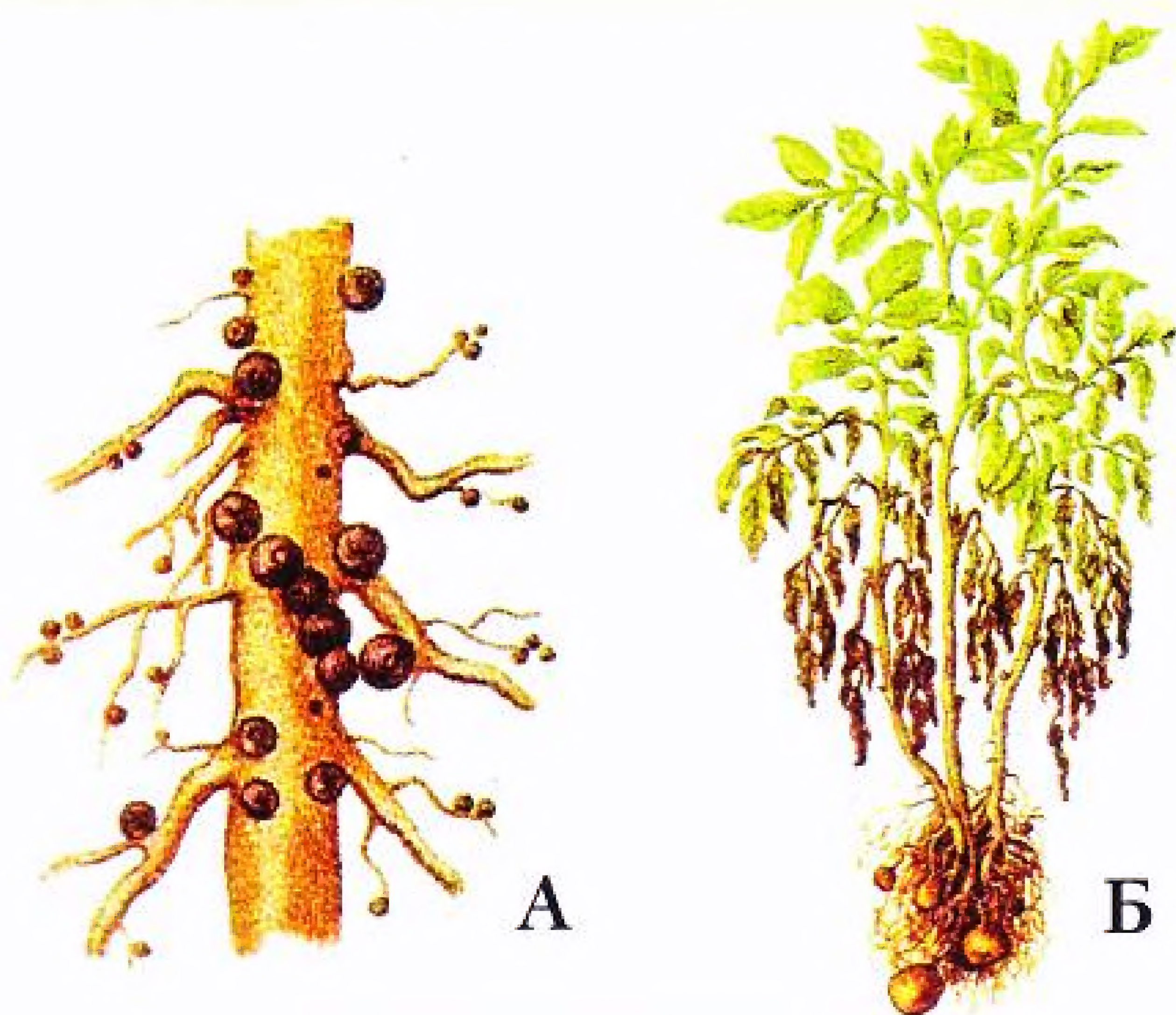
Глободероз легко переноситься на нові поля з дрібними частинками ґрунту, що пристав до коренеплодів, цибулин, садивного і насіннєвого матеріалу, вирощеного на уражених хворобою ділянках, а також з органічними добривами, тарою, сільськогосподарським інвентарем, інколи з водою та вітром.

Цикл розвитку нематоди відбувається у тканинах коренів рослини-господаря. Навесні за сприятливих умов температури і вологості, а також під дією речовин, які виділяють корені картоплі, масово виходять личинки із цист і заражують рослини. У коренях личинки втрачають рухливість, живляться вмістом клітин та проходять три стадії розвитку, перетворюючись на дорослих особин. Самки кулеподібні, з витягнутим головним кінцем, самці – червоподібні, із заокругленим хвостом. До кінця літа в тілі самки утворюються яйця овальної форми, а сама вона гине, вкривається твердою щільною оболонкою і набуває коричневого кольору. Такі відмерлі самки з яйцями називаються цистами. Всередині цист може знаходитися від кількох десятків до кількох сотень яєць залежно від забезпечення самок їжею.

Наприкінці вегетаційного періоду цисти відпадають від кореня у ґрунт, де й перезимовують. За відсутності рослини-господаря цисти можуть зберігати життєздатність у ґрунті 10–15 років.

З сільськогосподарських культур нематода заражує картоплю, менше помідори, баклажани; здатна також розвиватися на деяких видах бур'янів з родини пасльонових.

Вогнище зараження картопляною нематодою стає помітним через кілька років після занесення цист у ґрунт при монокультурі картоплі. Хворі рослини відстають у рості й розвитку, мають пригнічений вигляд, утворюють мало стебел; листки, починаючи з нижніх, в'януть та опадають. Коріння стає мичкуватим, бульби дрібні або й зовсім не утворюються. На ділянці може бути декілька вогнищ. Ступінь зниження врожаю залежить від кількості нематод у ґрунті, сорту картоплі, рівня родючості ґрунту, погодних умов. Недобір урожаю сягає від 20 до 90%.



СИМПТОМИ ГЛОБОДЕРОЗУ
А - цисти золотистої картопляної нематоди на корені картоплі; Б - кущ картоплі, уражений глободерозом

Картопляну нематоду виявляють шляхом огляду кореневої системи відстаючих у рості і розвитку рослин картоплі, починаючи з фази масового цвітіння до збирання врожаю. На корінні зараженої рослини неозброєним оком можна помітити дрібних, розміром з насіння маку, округлих, білого або жовтого кольору самок, а також коричнево-золотисті цисти.

Виявити нематоду можна і шляхом відбору й аналізу ґрунтових проб. Ґрунт бажано відбирати до висаджування картоплі. Для цього по всій ділянці ґрунтовим буром або совком роблять 50 первинних проб, з яких складають об'єднану пробу об'ємом 250 см^3. З присадибної ділянки беруть одну пробу, з фермерських господарств – 2, а з насінницьких – 4. Аналіз проводять у місцевих карантинних інспекціях або в лабораторіях.

Боротьба з глободерозом досить ускладнена, тому слід пам'ятати, що легше уникнути зараження ґрунту, ніж боротися з хворобою. Для цього необхідно дотримуватися таких умов: ніколи не висаджувати невідомий насіннєвий матеріал. Якщо він сумнівного походження, а іншого немає, то перед висаджуванням потрібно старанно вимити бульби від землі й добре просушити.

Якщо господарство розміщене в зоні ураження, слід вирощувати нематодостійкі сорти картоплі, а також дотримуватися сівозміни. Картоплю на одному й тому ж місці висаджувати не раніше, ніж через 3–4 роки.

У випадку, якщо вже відбулося зараження ділянки і знижується урожай, необхідно припинити висаджування картоплі та інших пасльонових культур, перейти до вирощування рослин, що не уражуються нематодою: суниця, спаржа, хрін, ревінь, капуста, часник, цибуля, горох, квасоля, морква, буряки, перець, щавель. Запобігає і значно знижує зараженість ґрунту нематодою вирощування лікарських та вітамінних рослин: нагідки, чорнокорінь, валеріана, дягель, топінамбур, шавлія, ромашка лікарська, м'ята перцева, меліса лимонна, коріандр. Тільки після них на третій або четвертий рік можна висаджувати нематодостійкі сорти картоплі. Уже в перший рік вирощування вони знижують зараженість ґрунту на 85–90%.

Під час вирощування нематодостійких сортів не можна допустити змішування бульб сприйнятливих сортів, бо вони зведуть нанівець ефективну протинематодну систему боротьби. Тому в період цвітіння картоплі необхідно проводити прочистки від рослин іншого сорту, хворих і пригнічених. Їх викопують лопатою і знищують, а в період збирання врожаю відбраковують бульби інших сортів.

Сьогодні існує достатня кількість сортів, стійких до картопляної нематоди, селекції науково-дослідних установ України: Купава, Седнівська рання, Чернігівська рання, Молодіжна, Водограй, Обрій, Зов, Доброчин, Слов'янка, Пекуровська, Західний, Малич, Божедар, Бородянська рожева, Гарт, Кобза, Незабудка, Посвіт, Світанок київський, Горлиця, Либідь, Ольвія; а також країн зарубіжжя: Імпала, Конкорд, Латона, Пікассо, Розара, Санте.

Вирощування культур, що не уражуються нематодою, та нематодостійких сортів картоплі дає змогу зменшити шкодочинність нематоди до практично незначного рівня навіть на дуже заражених ділянках.

Т.М. Висотенко,
провідний спеціаліст ЦНДКЛ Укрголовдержкарантину

НАСІННИКИ: ЯК ЇХ ЗБЕРЕГТИ?

Часто доводиться бачити, як деякі городники і дачники збирають насіння цвітухи буряків, редьки та інших коренеплодів, що пострілкували в рік висіву. А ті, хто торгує, продають таке насіння на базарі. Воно непридатне для сівби.

Насіння коренеплодів та овочів доцільно виростити самому. А для цього відібрати і надійно зберегти насінники.

Виростити власне насіння овочевих чи інших культур не складно. Але для цього насамперед слід визначитися в строках, придбати і надійно зберегти маточні плоди, а навесні висадити в ґрунт, доглянути й зібрати насіння. Мова йде, в основному, про коренеплоди: буряки, моркву, петрушку, редиску, редьку, селеру, пастернак, а також капусту та деякі інші городні культури.

Пам'ятаю, мати не раз застерігала: "Не забувай про висадки (так на Поділлі називають маточні коренеплоди). Чуже насіння ненадійне: може підвести..."

Ці слова пригадав, коли, образно кажучи, прогорів на рекламованих заморських та куплених на базарі вітчизняних сортах. Тоді відновив своє власне насінництво. Виходить непогано. Тому й хочу поділитися набутим досвідом і розповісти, як надійно зберегти насінники.

Тут важливі усі складові: добір культур і сортів, якість насіннєвого матеріалу, підготовка до закладання, догляд і зберігання його аж до висаджування у ґрунт. Адже можна припуститися певних помилок і залишитися без власного насіння.

ДОБІР СОРТІВ

На насіння слід відбирати кращі, перевірені на практиці сорти, які дають високий урожай і якісну продукцію. Маточні коренеплоди мають бути елітними або першої репродукції. Виняток можуть становити окремі сорти буряків, зокрема столових, редьки чорної та пастернаку, які зберігають сортові властивості ще й у 4–5-му поколінні.

Так само нешвидко вироджуються окремі сорти моркви. Скажімо, Шантене та Нантська ще можуть повністю повторити сортові ознаки навіть у п'ятому поколінні, а Бірючекутська частково втрачає їх уже в третій репродукції. Капуста Амагер та Червоноголова майже не вироджується.

Певні особливості мають такі коренеплоди, як петрушка, селера, бруква, ріпа. А ось редиска може дати добре насіння навіть у рік садіння і теж нешвидко вироджується.

ПІДГОТОВКА ТА ЗБЕРІГАННЯ

Відбирати маточні коренеплоди слід дуже ретельно і старанно їх зберігати. Адже варто прогледіти один–два пошкоджених чи інфікованих плоди, як загинуть усі насінники.

Отже, оглядати та відбраковувати насінники слід уважно й скрупульозно. Кожен коренеплід треба очистити від землі, оглянути й підсушити. Гичку на буряках, редьці, пастернаку та інших коренеплодах слід зрізати не на "п'ятачок", а, по суті, постригти, залишивши по 2–3 см листоніжок. При цьому повністю збережуться ростові бруньки, особливо у верхній частині головки, які дають найкращі стрілки та якісне насіння. Бокові дрібні корінці коренеплодів краще видалити, а центральний (хвіст) вкоротити на дві третини довжини.

Зберігають насінники засипаними сухим піском, торфом, тирсою в ящиках, на нижніх полицях або й на підстеленій долівці погреба, а за великої кількості їх – у прикопі або в кагатах (я, наприклад, насінники і картоплю щороку зберігаю в прикопі, втрат немає).

Щодо сховища, то погріб чи підвал потрібно продезінфікувати, він має добре провітрюватись. А в прикопі чи кагатах витяжки роблять іноді із стебел соняшника. У сховищах, де температуру повітря можна регулювати, її слід підтримувати у межах +2-4°С за вологості повітря близько 90%, стежачи за тим, щоб насінники не проросли.

Здавалось би, такі насінники, в яких іще в сховищі пробудилися і проросли бруньки, дадуть добрі стрілки і краще насіння. А виходить навпаки: плоди з такого насіння у наступному сезоні часто стрілкують, особливо, коли весна холодна.

Ще одним агрозаходом, який сприяє кращому зберіганню насінників, є обробка їх слабким розчином вапна та мідного купоросу – бордоської рідини. Коренеплоди, тримаючи за гичку, вмочують у рідину, обсушують і закладають на зберігання. Можна також знезаразити від гнильних та інших бактерій, обробивши у розчині формаліну протягом 3–5 хв. Ефект також відчутний: насінники краще зберігаються.

Не слід, однак, перетримувати насінники у сховищі, мовляв, потепліє, тоді вони краще ростимуть. З багаторічної практики переконався: кращі результати дають ранньовесняні насадження.

Річ у тім, що більшість коренеплідних рослин і сортів холодостійкі, витримують заморозки до -4–5°С. Крім того, в прохолодну погоду краще і швидше відростають бокові корінці, тоді як у сонячну вони підсихають, особливо верхні. Та й живляться рослини як за рахунок маточного коренеплоду, так і всмоктуванням вологи з ґрунту, а відтак й інтенсивність їхнього розвитку краща.

Останнє, на що хотілося б звернути увагу, – це обов'язкове прогрівання насінників після сховища перед висаджуванням їх у ґрунт. Тривалість прогрівання залежатиме від розмірів і маси насінників-висадків, інтенсивності сонячного освітлення, температури повітря тощо. Але в усіх випадках воно має тривати стільки, щоб плід прогрівся на всю товщину. Ростові бруньки при цьому краще затінити.

КАПУСТА ТА РЕДЬКА

Зупинюся на деяких особливостях зберігання насінників капусти. На відміну від товарної, яку в сховищі зберігають здебільшого підвішеною за корінь головками вниз, насінники, навпаки, краще, пересадити з невеликою грудкою землі в ящики з піском. Головку можна зрізати зовсім або залишити стулку з кількох внутрішніх листків. За цих умов корені добре зберігаються, при зниженій температурі не проростають, а висаджені навесні в ґрунт швидко дають стрілки. Верхню частину кореня з головкою під час садіння видаляють.

Чорну редьку на насіння слід висівати наприкінці червня, а редиску – в липні-серпні. Збережені протягом зими насінники навесні гарно стрілкують і дають добре насіння.

А ось насіння редиски, як уже згадувалося, можна мати і в рік висіву. Для цього варто висмикнути з грядки плід, прирізати на третину стрижневий корінець і на стільки ж – листоніжки й знову висадити редиску в ґрунт, двічі–тричі полити. Редиска приживеться, піде в ріст, дасть стрілку і насіння. Воно буде цілком придатне для сівби на товарну продукцію.

Г.А.Скоряк

ЗЯБЛЕВА ОРАНКА – ЗАПОРУКА ВРОЖАЮ

Досвід багатьох поколінь землеробів переконує: там, де земля з осені виорана на зяб, а тим більше рання, – там гарний урожай. Це особливо рельєфно вирізняється нинішнього високосного і досить посушливого року у Придністров'ї. Останній рясний дощ тут був ще наприкінці березня. А далі холодні вітри висушили грунт. Невеличкий дощик випав у першій декаді травня. І знову: суховії та спека.

Посіви ще зеленіли там, де було зорано на зяб. А на веснооранці і перекопаних городах чи польових наділах пожовкло й погоріло все. Навіть картоплю людям довелося поливати з криниць. Південні схили подільського плато стали жовто-рудими.

Такою запам'яталася і перша повоєнна весна 1946 року. Тягла не було. Землю обробляли коровами і вручну. Спека й недорід, що спричинили голод наступного року.

Були й інші посушливі і неурожайні роки. Навчені гірким досвідом державні і господарські керівники наполягали на зяблевій оранці. Тільки так землероб міг врятуватися від страшної біди.

Пам'ятаю: батько до колективізації запрягав у плуга корову і бичка й до пізньої осені, аж поки мороз скує землю, орав свою десятину на зяб. Тоді батько не раз повчав старших синів, що саме ранній зяб – ото урожай. Згодом і я переконався в цьому.

ЧИМ РАНІШЕ – ТИМ КРАЩЕ

Здавалось би, яка різниця, коли земля зорана? Та ні! Різниця є, ще й велика. За ранньої оранки на зяб відбувається, так би мовити, напівпаровий обробіток ґрунту. Стерню з-під зернових чи інших ранніх культур лущать, а коли насіння бур'янів проросте, площу дискують. Орють плугами з передплужниками. Верхній шар ґрунту лягає на низ борозни і прикривається середнім та нижнім.

Коріння, пожнивні рештки добре прикриває земля. Відбувається анаеробний процес їхнього розкладання. Рештки встигають перегнити і збагатити ґрунт на гумус, органічні речовини. Земля стає структурною.

Та головне – волога в орному шарі надійно зберігається. Кількість її, зрозуміло, залежить від опадів і структури ґрунту, а також від глибини зяблевої оранки. Але при рівних середніх показниках її цілком вистачає для проростання насіння і початку вегетації рослин.

Пізня зяблева оранка не дає такого ефекту, особливо коли земля вже навіть промерзла. Приорані пожнивні рештки не перегнивають. Грунт не збагачується на поживні речовини. Після весняного боронування і передпосівної культивації він розсипається на порох. Зрозуміло, що й вологи в такому ґрунті небагато.

Особливо ефективна за будь-яких погодних умов рання і глибока зяблева оранка. Її проводять диференційовано: під коренеплідні культури, кукурудзу та овочі на глибину 28–32 см, а під інші культури – на 22–25 см. Різною має бути оранка на важких і легких ґрунтах, залежно від виду і стану попередників, а також наявності і внесення в ґрунт органічних та мінеральних добрив.

Зрозуміло, що веснооранка не йде ні в яке порівняння із зяблевою, бо вона, по суті, висушує ґрунт, позбавляє його накопиченої за осінь і зиму вологи, а відтак і врожай по веснооранці, як правило, нижчий. Та навіть за ранньої, теплої і дощової весни ця різниця помітна.

Отже, запорукою врожаю є саме ранній і глибокий зяб з подальшим своєчасним і якісним обробітком ґрунту.

НА ЗЯБ – КОЖЕН МЕТР ПЛОЩІ

Знаючи ціну зябові, ось уже котрий рік я не допускаю веснооранки чи перекопування ґрунту. Город у мене в с. Яришеві невеликий – 10 соток, частина яких під будівлями та деревами. Але й тут орна земля обробляється.

Отож, як тільки звільниться грядка з-під редиски, цибулі на зелень, кропу, салату тощо, грядки одразу засіваю повторною культурою або перекопую на зяб. Далі площі звільняються з-під ранньої капусти, огірків, помідорів, чини, сої, зеленого горошку, квасолі та інших культур. Те все – також ранній зяб.

Виходить ніби напівпаровий обробіток. Бо на перекопаній площі проростають бур'яни, і її доводиться ще пересапувати, скородити райборінками або граблями.

Ближче до осені звільняються площі з-під гарбузів та баштанних культур. Прищипнувши над плодами огудину, ці площі також перекопую на зяб. Так само вчиняю і з іншими городніми культурами, ділянки під якими перекопую на зяб.

В основному масиві городу (до 6 соток) ростуть картопля, кукурудза, буряки, соняшник тощо. Після збирання цих культур ділянку переорюю на зяб, як правило, тракторним плугом. Оранка глибока, з внесенням органічних добрив. А навесні – боронування у два сліди і в двох напрямках, культивація, сівба, садіння картоплі.

Щоб мати зяб під усі культури, решту площі під деревами доводиться перекопувати вручну лопатою. І хоч робота ця досить трудомістка, на весну не залишається й клаптика землі, не обробленої на зяб.

Виняток довелося зробити минулого року, коли я захворів. Добрі люди зібрали, що вродило, допомогли зорати на зяб хоч там, де росла картопля та кукурудза. Решту площі перекопав навесні. Саме на ній городні культури найбільше постраждали від цьогорічної спеки.

Отже, на багаторічному власному досвіді переконався: там, де зяб – там урожай за будь-яких погодних умов.

Г.А. Скоряк,
м. Вінниця



СВІЖІ ЯБЛУКА – УВЕСЬ РІК

Ви мрієте мати гарний сад. Ділянка землі у вас уже є. З чого ж почати? По-перше, з добору плодових порід і сортів. По-друге, вам необхідно знати, що яблуня є основною культурою в садах України. На її частку припадає близько 60–70% площі. Як правило, більшу частину займають зимові сорти (близько 80%), решта – осінні (близько 15%) і літні (близько 5%). Природно, такий розподіл частки сортів у загальному сортименті умовний. Він залежить від багатьох факторів (смаки господаря, віддаленість ділянки від місця проживання, наявність плодосховища тощо).

Правильний добір сортів – запорука успіху. Дуже важливо підібрати сорти з урахуванням строків достигання і споживання плодів, їх товарних і смакових якостей. За правильного добору господар матиме так званий конвеєр, при якому його сім'я буде забезпечена яблуками практично увесь рік.

Добираючи сорти, слід звертати увагу на їхню придатність для вирощування в конкретних умовах. Іноді на ділянках, які розташовані на невеликій відстані одна від одної, дерева одного й того ж сорту поводяться по-різному: на одній почувають себе чудово і радують щорічними щедрими урожаями, а на другій – постійно хворіють. Тут можуть мати прояв недостатня зимостійкість сорту або підщепи, місце розташування ділянки на схилі: верхня, середня або нижня його частина, експозиція схилу (тобто напрямок схилу по відношенню до частин світу), ступінь змитості ґрунтів та інші фактори (ґрунтові відміни, глибина залягання підґрунтових вод тощо).

При цьому негативний вплив окремих факторів можна до деякої міри зменшити або й зовсім його уникнути. Наприклад, на сильно змитому ґрунті – посадкові ями засипати родючим ґрунтом з заправкою органічними і мінеральними добривами; при високому заляганні підґрунтових вод – використати вегетативні підщепи, основна маса кореневої системи яких розташована в шарі ґрунту до 60 см; при вирощуванні недостатньо зимостійкого сорту – використати скелетоутворювач із високозимостійкого сорту.

А ось такий фактор, як тривалість зберігання плодів конкретного сорту в домашніх умовах, змінити доволі складно, позаяк це належить до сортових особливостей, але частково вплинути на нього садівнику-аматору під силу. Що ж для цього потрібно знати?

Спочатку ознайомимося з деякими термінами. В яблуках під час їхнього росту на дереві та при послідуючому зберіганні безперервно відбуваються біохімічні та фізіологічні процеси обміну речовин. Залежно від цього розрізняють чотири етапи достигання плодів: знімну, технічну, споживчу й фізіологічну (біологічну) стиглість.

Знімна стиглість характеризується досягненням плодами повного об'єму, початком достигання насіння – воно починає змінювати забарвлення з білого на коричневе. Цей процес починається з верхівок насіння і поширюється у бік зародка. Забарвлення шкірки плодів у цій фазі, як правило, ще зелене, але на ній уже повністю або частково утворилося покривне забарвлення (рум'янок), характерне для даного сорту. В місці прикріплення плодоніжки до плодового утворення починає розвиватися відділювальна тканина, що полегшує відрив плоду під час збирання. Швидкість утворення відділювальної тканини є сортовою ознакою, хоч деякою мірою залежить від погодних умов року. Для низки сортів, які швидко утворюють цей шар, запізнювання із збиранням врожаю може призвести до осипання плодів і зниження їх товарності та строків зберігання. Різкі осінні перепади температури (вдень і вночі) та вологості повітря особливо спричинюють осипання. Зірвані в період знімної стиглості яблука добре дозрівають під час зберігання, краще зберігаються, набувають відмінного смаку і зовнішнього вигляду.

Іноді яблука, які призначені для технічної переробки або перевезення на далекі відстані, знімають недостиглими – в **технічній** стиглості.

Споживча стиглість починається з часу набування плодами оптимальних, характерних для них зовнішнього вигляду і смакових якостей і триває до їх погіршення.

Фізіологічна (біологічна) стиглість (перестигання) може зовні проявитися зміною забарвлення, побурінням м'якуша, спуханням, зміною консистенції м'якуша та іншими ознаками псування плодів. Більшість з них на даному етапі стиглості погіршує свої товарні якості або взагалі втрачає споживчу цінність.

На цій фазі стиглості насіння в плодах повністю визріває і за правильного проходження режиму стратифікації має найбільшу здатність до проростання. До цієї фази і "прагнуть" усі плоди, позаяк дерево у першу чергу забезпечує відтворення своїх нащадків. Такий закон природи. Завдання виробника і споживача яблук – по можливості максимально

віддалити настання фізіологічної стиглості. Добрий господар повинен постійно контролювати проходження процесу зберігання яблук і за появи перших ознак перестигання вжити заходів до негайної реалізації плодів. Якщо не в змозі самі спожити всі яблука, що почали перестигати, то пригостіть друзів, сусідів, знайомих. Є й інший вихід: поріжте яблука на дольки і висушіть (на печі, на радіаторах системи опалювання тощо), а для сушні завжди знайдеться застосування в господарстві.

Для літніх сортів яблук, які слід швидко спожити після знімання з дерева, знімна й споживча стиглість практично збігаються. Причому плоди у більшості літніх сортів достигають неодночасно, і збирають їх у кілька етапів.

Осінні і зимові сорти слід збирати за знімної стиглості. Затримка із збиранням урожаю більшості сортів до споживчої стиглості призводить до різкого скорочення строків зберігання плодів. У наших ґрунтово-кліматичних умовах лише невеликій групі пізньозимових сортів (Корей, Айдаред, Росавка, Фіалка та деякі інші) бажані пізніші строки збирання. Якщо осінні сорти яблук після збирання рідко коли зберігають споживчу стиглість понад 1,5–2 місяці, то для зимових сортів цей діапазон значно ширший.

Строки зберігання плодів, а часто й смакові якості конкретного сорту великою мірою залежать від кліматичних умов зони вирощування, погодних умов сезону та умов зберігання. Звичайно, за зберігання яблук у спеціалізованих сховищах з модифікованим газовим середовищем, при якому у повітрі камери зберігання штучно зменшується вміст кисню і підвищується вміст вуглекислого газу, значно подовжуються строки зберігання. І навіть плоди літніх строків достигання досить тривалий час можуть бути у відмінному стані. Ми ж загостримо увагу на загальнодоступному способі зберігання – у звичайних підвалах і погребах.

Які ж умови потрібні для того, щоб максимально подовжити строки зберігання плодів? Оптимальною для зберігання яблук є температура в межах 0...-2°С. Щоб мати можливість деякого регулювання температури, сховище обладнують припливно-витяжною вентиляцією. Малопридатні для цього підвали під житловими приміщеннями, бо вони, як правило, тепліші від погребів.

Суттєвий вплив на якість плодів під час зберігання має вологість повітря. За низької вологості плоди в'януть. Це, у першу чергу, стосується таких сортів, плоди яких мають дуже тонкий восковий (пруїновий) наліт або у яких він відсутній (наприклад, сорти групи Голден делішес).

А тепер наведемо коротку характеристику окремих сортів, які добре себе зарекомендували і є найбільш придатними для вирощування в умовах зони діяльності Краснокутського науково-дослідного центру садівництва, хоч їх з успіхом можна культивувати й в інших регіонах України.

ЛІТНІ СОРТИ

ПАПІРОВКА. Добре відомий сорт народної селекції. Досить швидкоплідний, врожайний. Плоди від дрібних до середньої величини, помітно ребристі, зеленувато-жовті, доброго солодко-кислого смаку. Знімна стиглість настає у третій декаді липня і плоди відразу придатні для споживання свіжими. За необхідності яблука можна зберігати 2–3 тижні за умови, що плоди зривали до настання біологічної стиглості. При запізненні із збиранням урожаю плоди сильно обсипаються.

КОНФЕТНЕ. Сорт селекції Мічурінського НДІ садівництва. Вирізняється швидкоплідністю і високою зимостійкістю. Плоди середніх розмірів, зеленувато-жовті з невеликим рум'янком, дуже смачні. Яблука починають достигати наприкінці липня і до кінця серпня. Тривалість зберігання 1,5–2 тижні. При перестиганні на дереві можуть уражуватися "наливом", хоча смакові якості не погіршуються.

ОСІННІ СОРТИ

СЛАВА ПЕРЕМОЖЦЯМ. Сорт селекції Мліївської дослідної станції садівництва. Плоди мають відмінний зовнішній вигляд і смак. Збирають у другій половині серпня. Плоди придатні для споживання протягом 1–1,5 місяця. Довше зберігаються плоди, зняті за технічної стиглості, але вони не повністю набувають характерного для сорту смаку.

АМУЛЕТ. Імунний (не уражується паршею) сорт селекції Інституту садівництва УААН. Має великі, вирівняні, дуже красиві й смачні плоди. Знімна стиглість настає на початку вересня. Плоди придатні для споживання з моменту збирання. Зберігають смакові якості протягом 1,5 місяця.


Амулет

ЖИГУЛІВСЬКЕ. Сорт селекції Куйбишевської станції садівництва. Плоди дуже великі, яскравозабарвлені, доброго десертного смаку. Знімна стиглість настає у першій половині вересня, споживча – через

кілька тижнів після збирання. Плоди можуть зберігатися 2–3 місяці. Запізнення із збиранням спричинює швидке перестигання яблук на дереві. Наприкінці зберігання плоди спухають, розтріскуються.



Фрідом

ЗАІЛІЙСЬКЕ. Сорт селекції Казахського НДІ садівництва. Відзначається високою продуктивністю, великими плодами з дуже високими смаковими якостями. Знімна стиглість настає наприкінці серпня – на початку вересня, споживча – через тиждень після збирання. Своєчасно зняті плоди можуть зберігатися 1–2 місяці без втрати смакових якостей. Запізнення із збиранням призводить до ураження плодів "наливом", зниження товарних якостей і скорочення періоду зберігання.

ПРИСЦИЛЛА. Пізньоосінній імунний сорт, одержаний у США. Відзначається високою врожайністю, яскраво забарвленими плодами доволі високих смакових якостей. Знімна стиглість настає у середині вересня, споживча – через 1–1,5 тижня після знімання. Плоди можуть зберігатися до грудня–січня, набуваючи при цьому яскравого забарвлення, яке до кінця зберігання темнішає, що свідчить про настання фізіологічної стиглості.

ЗИМОВІ СОРТИ

ЛІБЕРТІ. Ранньозимовий імунний сорт селекції США. Високопродуктивний, доволі зимостійкий. Плоди мають високі смакові і товарні якості. Кращий строк для збирання – середина вересня. Плоди зберігаються до січня, а в окремі роки і значно довше. Перестигання плодів розпочинається з побуріння м'якуша від насіннєвої камери, потім може розтріскуватися шкірочка плодів, змінюватися забарвлення. При цьому смакові якості різко погіршуються. Через нестабільність зберігання за роками плоди необхідно з кінця грудня частіше перевіряти, щоб не пропустити початок настання фізіологічної стиглості.

АУРАЛІЯ. Зимовий сорт німецької селекції. Швидкоплідний, урожайний, має достатню стійкість до хвороб. Неяскраве забарвлення і не дуже великий розмір плодів з надлишком компенсується відмінними смаковими якостями. Знімна стиглість настає наприкінці вересня – на початку жовтня, споживча – наприкінці листопада. Плоди можуть зберігатися до лютого, іноді до березня. Велике значення для оптимального зберігання має висока вологість повітря у сховищі, позаяк плоди мають слабкий восковий наліт.

ФРІДОМ. Зимовий імунний сорт селекції США. Йому властиві швидкоплідність та висока зимостійкість. Плоди великі, високотоварні, відмінного смаку. Знімна стиглість настає у другій половині вересня, споживча – через 1–1,5 місяця. Яблука можуть зберігатися до лютого, іноді довше.

ПЕРЛИНА КИЄВА. Зимовий сорт селекції Інституту садівництва УААН. Дерева мають красиву компактну крону, високу зимостійкість, швидкоплідність, регулярне плодоношення і високу продуктивність. Плоди великі, інтенсивно забарвлені, доброго смаку. Знімна стиглість настає у другій половині вересня. Яблука зберігають високі товарні і смакові якості до середини лютого, в окремі роки довше. На смакові якості плодів значно впливає холодне дощове літо – зменшується вміст цукрів, що погіршує смак.

Серед зимових та пізньозимових сортів яблук



Перлина Києва

на увагу заслуговують також **ПРІАМ, СИНАП ОРЛОВСЬКИЙ, САПФІР, ЕДЕРА, ФЛОРІНА, ФІАЛКА, КОРЕЙ, АЙДАРЕД, ГОЛДЕН ДЕЛІШЕС, ГОЛДСПУР, ЕЛЛОУСПУР, КАТЕРИНА, РОСАВКА**.

На жаль, у рамках журнальної статті немає змоги дати повну характеристику кожному із названих сортів, яка одержана в наших дослідженнях.

М.І. Павленко,
зав. відділу селекції і сортовивчення Краснокутського науково-дослідного центру садівництва
О.К. Дядченко,
канд. с.-г. наук

ВЕЛИКОПЛІДНІ ГЛОДИ ЄВРАЗІЇ

У журналі "Дім, сад, город" № 10 за 2001 р. ми вже розповідали про великоплідні північноамериканські глоди. Три сорти нашої селекції – Збігнєв, Людмил та Шаміль, що належать до американських видів глоду, з 2001 року занесені до Реєстру сортів рослин України.

Враховуючи виняткову цінність глоду не лише як декоративної, а саме як лікарської рослини (особливо для людей з захворюваннями серцево-судинної системи), у якої лікувальними є усі частини: плоди, квітки, листя, кора, корені, насіння, – ми знову повертаємося до цієї теми. І в даній статті хочемо познайомити читачів з іншою групою великоплідних глодів, що походять з євразійського континенту. На цих теренах у країнах Середземномор'я, Центральній Азії та у північному Китаї глоди здавна культивують як плодові рослини. Їх з успіхом можна вирощувати і в Україні.

ї

В Артемівському науково-дослідному центрі Інституту садівництва УААН зібрана колекція понад 100 зразків видів і сортів глоду, що становлять садівничий інтерес. Головну увагу ми надаємо видам, що характеризуються декоративністю або мають великі плоди і становлять інтерес для харчування та лікувально-профілактичного застосування.

Серед аборигенних українських видів глоду вирізняються великоплідністю глід Пояркової, глід Турнефора та глід східний, які у дикому вигляді трапляються у Криму. Найцікавіший з-поміж них глід Пояркової (докладніше про нього дивись у "ДСГ" № 11, 1996). Цінність глоду Пояркової полягає в тому, що цей вид придатний для прямого перенесення з природи до наших садів. Він має великі жовті плоди з високими смаковими якостями та, на відміну від більшості глодів, практично безколючковий. Подібний до нього глід східний: має трохи менші червонувато-помаранчеві плоди, але на відміну від попереднього озброєний дуже міцними колючками. У природі ці колючки захищають рослини від тварин, але для культурних видів вони не бажані, якщо, звісно, не йдеться про живоплоти, які нерідко створюють саме з глодів. Колючки має і глід Турнефора з червоними плодами, що, певно, є гібридом глодів східного та п'ятиматочкового.

Із зразків **глоду Пояркової** відібрали сорт Злат. Він доволі зимостійкий і добре почувається значно північніше Криму. В Донбасі він регулярно квітує і восени дарує безліч жовтих плодів, які за смаком нагадують яблука сорту Голден Делішес.

ЗЛАТ. Пагони повстисті, спочатку темно-брунатні, потім сірі або світло-брунатні з сірими плямами, без колючок. Листки дрібні, три– п'ятироздільні, світло-зелені, волосисті. Плоди кулясті, ребристі, 2 см у діаметрі, жовті, кислувато-солодкі, смачні, масою 2,5–4 г. Достигають наприкінці вересня.


ЗЛАТ

Колекційний зразок **глоду східного** має червонувато-оранжеві плоди, які за розмірами дещо поступаються плодам попереднього сорту. Гілки глоду східного вкриті укороченими гілочками, що завершуються міцними колючками, які заважають догляду за рослинами та збиранню врожаю. Натомість вони підвищують цінність глоду як рослини для непролазного живоплоту.

Окрім вищезазначених видів, до секції роду глід (Crataegus) належать ще декілька великоплідних видів, що поширені за межами України. Це **глід азароль** – C. azarolus, **глід Ліннея** – C. linnaeana, глід несправжня азароль – C. pseudoazarolus, **глід понтійський** – C. pontica, **глід Нікітіна** – C. nikitinii, **глід пижмолистий** – C. tanacetifolia та деякі інші. У нашій колекції найцікавішим є зразок **глоду пижмолистого**. За головними ознаками він подібний до Злату, але має плоди помаранчево-жовтого забарвлення. Немаленькі зеленкувато-жовті плоди непоганого смаку має зразок **глоду Нікітіна**. Зразки **глоду понтійського**, що вирощені із насіння, ще не почали плодоносити, тому ми поки що не можемо охарактеризувати його плоди, хоча за літературними даними цей вид також має непогані перспективи для культивування в Україні. В країнах Центральної Азії глід понтійський має значення як плодова культура і цінується місцевим населенням. Те ж саме можна сказати про середземноморський **глід азароль**. У давні часи упродовж багатьох сторіч його та споріднені види широко вирощували у середземноморських країнах заради плодів, які ще в добу Ренесансу подавали до столу як делікатес. У новітні часи через не технологічність культури, оскільки плоди було важко збирати і транспортувати, глід перейшов до розряду напівзабутої плодової рослини. Зараз великоплідний глід вирощують в Італії у невеликих масштабах і тому продають лише на місцевих ринках і в спеціалізованих магазинах за високими цінами. Зразки, що були залучені до нашої колекції під назвою глід азароль, виявилися зовсім іншими видами глоду, що не мають помологічного значення, тому бажано отримати спра-


ПИЖМОЛИСТИЙ

вжній глід азароль, тим більше, що існує плутанина і невизначеність із цим видом та його зв'язками зі спорідненими ботанічними видами глоду.

Як би там не було, але види глоду секції Azaroli з успіхом можна культивувати далеко за межами свого природного ареалу, і тому садівники-аматори не повинні обминути їх увагою, особливо ті зразки, що не мають колючок. Недоліком плодів є завеликі кісточки, що зменшують відсоток м'якуша, тому селекційна робота повинна бути спрямована як на збільшення розміру плодів, так і на зменшення кісточок. Види цієї секції вирізняються посухостійкістю, і є відомості, що вони можуть становити інтерес як карликові підщепи для яблуні та груші на ґрунтах, що малопридатні для традиційних підщеп.

Найвеликоплідніним глодом, що може рости на теренах України, є представник секції Pinnatifidae – **глід Бретшнейдера** – C. bretshneideri, який деякі ботаніки вважають окремим видом, а інші лише великоплідним різновидом **глоду перистонадрізаного** – C. pinnatifida var.major. У китайській медицині плоди цього глоду є важливим лікарським засобом. Як і наші глоди, китайський використовують при різних серцево-судинних захворюваннях, аритмії, гіпо- й гіпертонії, атеросклерозі тощо. Він має також заспокійливі, протисудомні, в'яжучі та сечогінні властивості і застосовується від багатьох хвороб. З його плодів виготовляють цукати, джем, желе, вино тощо.

На своїй батьківщині плоди сортів цього глоду сягають маси 20–30 г, і в деяких районах північного Китаю він навіть потіснив із садів яблуню та грушу. Ми маємо в колекції один з китайських сортів, який культивуємо під назвою Китайський 1. Інший колекційний зразок глоду Бретшнейдера, що отримав назву Китайський 2, мабуть, має гібридне походження. Він поступається за розмірами сорту Китайський 1, але достигає раніше і тому його плоди мають кращі смакові властивості.

КИТАЙСЬКИЙ 1. Пагони голі, спочатку червонувато-брунатні, потім брунатно-сірі, без колючок. Листки великі,


КИТАЙСЬКИЙ 1

перистонадрізані, блискучі, зверху темно-зелені, зісподу світліші, голі. Плоди кулясті, злегка сплющені, 3 см у діаметрі, темно-бордові, з великими світлими бородавками, кислуваті, масою 10 (15) г. Достигають дуже пізно – у середині жовтня.

КИТАЙСЬКИЙ 2. Пагони голі, спочатку темно-брунатні, потім сірі, практично без колючок. Листки середнього розміру, перисті, блискучі, зверху темно-зелені, зісподу світліші, голі. Плоди еліпсоподібні, злегка гранчасті, 2 см у діаметрі, темно-червоні, блискучі, солодкуваті, масою 4 (5) г. Достигають на початку жовтня.

З глодів, що належать до секції Sanguineae слід відзначити зразок **глоду алтайського** з неколючими гілками. Він має середні за розмірами помаранчеві плоди кулястої фор-


КИТАЙСЬКИЙ 2

ми з мармеладоподібним м'якушем. **Глід Мейера**, що належить до секції Oxyacanthae з коротко еліпсоїдальними гранчастими темно-червоними плодами також має добре розвинутий шар м'якуша. Цим він перевершує інші види цієї секції, які поширені на теренах нашої країни. З інших слід відзначити **глід сонгарський** який вирізняється їстівними плодами пурпурово-чорного кольору.

Перелік євразійських видів глоду, які можна вирощувати в наших садах заради плодів, що мають харчову і лікувально-профілактичну цінність, можна продовжити, але і вищезгаданих достатньо, аби задовольнити будь-який смак. Глоди невибагливі до ґрунтів і догляду, тому садити їх можна не тільки в саду, а й у захисних смугах, на межах, непридатних під інші садові культури землях тощо.

МЕЙЕРА

Для садівників-аматорів цінним є самоплідність глодів, що дає змогу вирощувати поодинокі дерева. Таким чином, для отримання плодів не потрібний інший сорт-запилювач, що дає можливість зекономити на площі, яка у більшості садівників обмежена. До того ж у крону одного дерева можна нащепити кілька різних сортів. Про особливості розмноження глоду ми також повідомляли у "ДСГ" № 10, 2001 р., тому повторюватися не будемо. Зазначимо лише, що всі види глоду сумісні один з одним, тому їх можна щепити у будь-яких комбінаціях. Як підщепи краще використовувати сіянці місцевих видів, але придатні сіянці інтродукованих глодів, які добре почуваються у вашій місцевості.

Цінність садових глодів, як і інших нетрадиційних культур, полягає не тільки у смакових властивостях, а й у наявності активних речовин, які забезпечують лікувально-профілактичний ефект, тому бажане введення їх до раціону з профілактичною метою. Крім того, нетрадиційні плодові культури стійкіші до шкідників і хвороб, що дає змогу отримувати продукцію без застосування отрутохімікатів.

В.М.Меженський,
канд. с.-г. наук,
Л.О.Меженська,
Артемівський науково-дослідний центр Інституту садівництва УААН

Фото В.М.Меженського

Господар
журнал у журналі

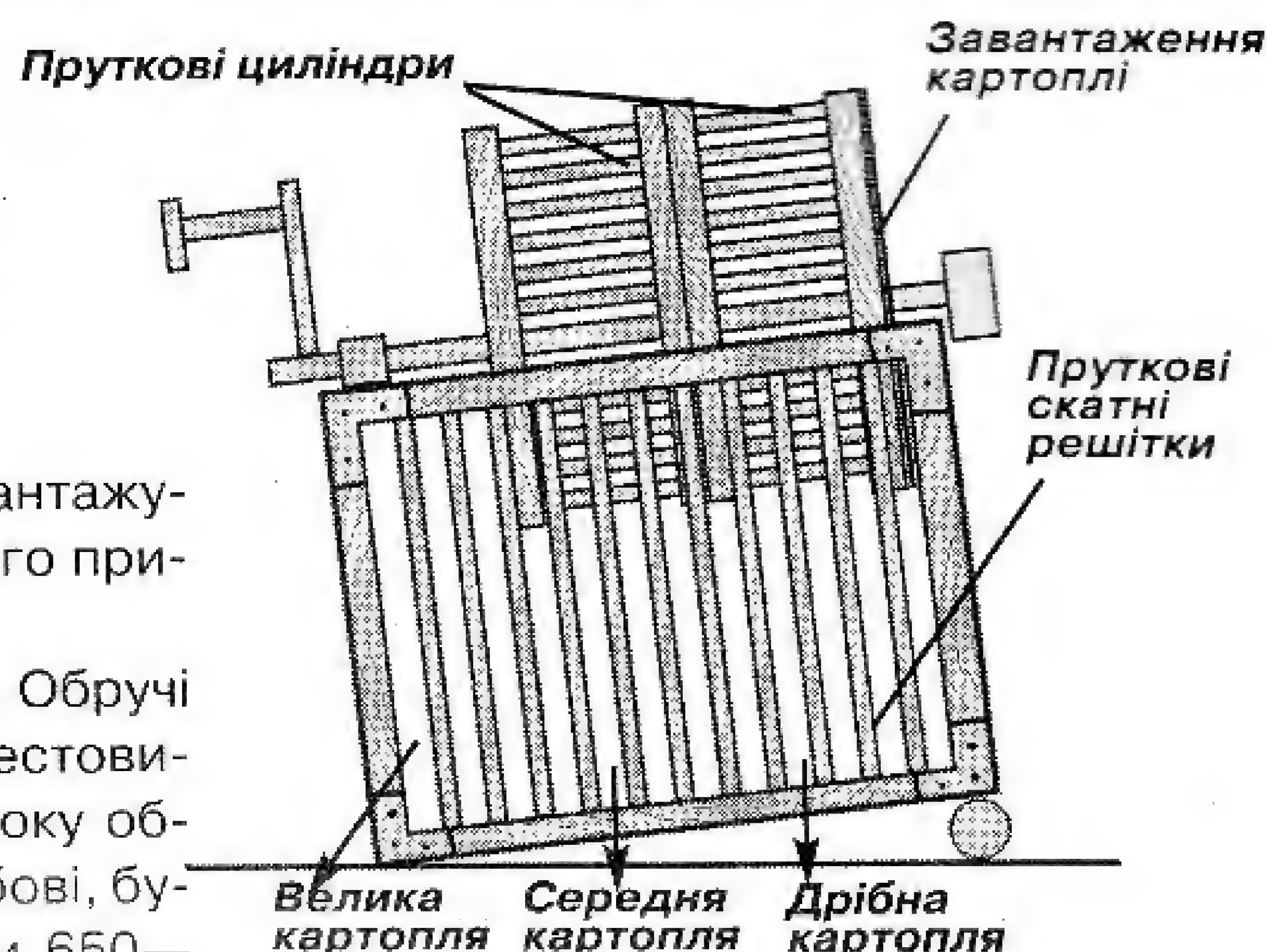
Ручна картоплесортувалка

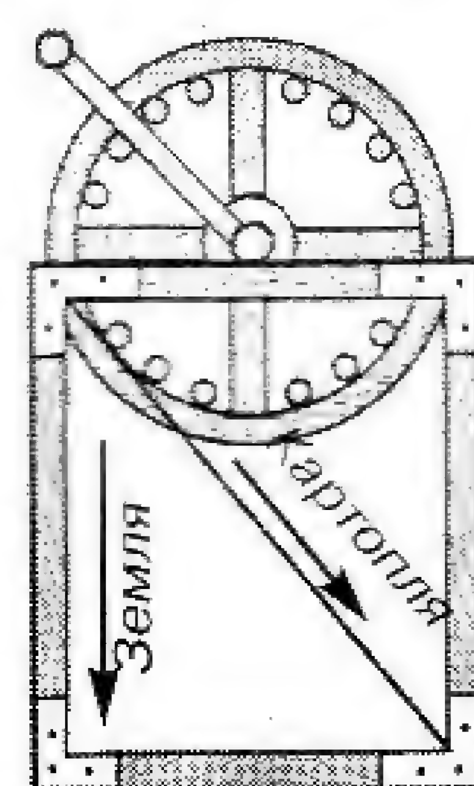
Складається з двох здвоєних пруткових циліндрів, завантажувального бункера, пруткових скатних решіток, рами і ручного привода.

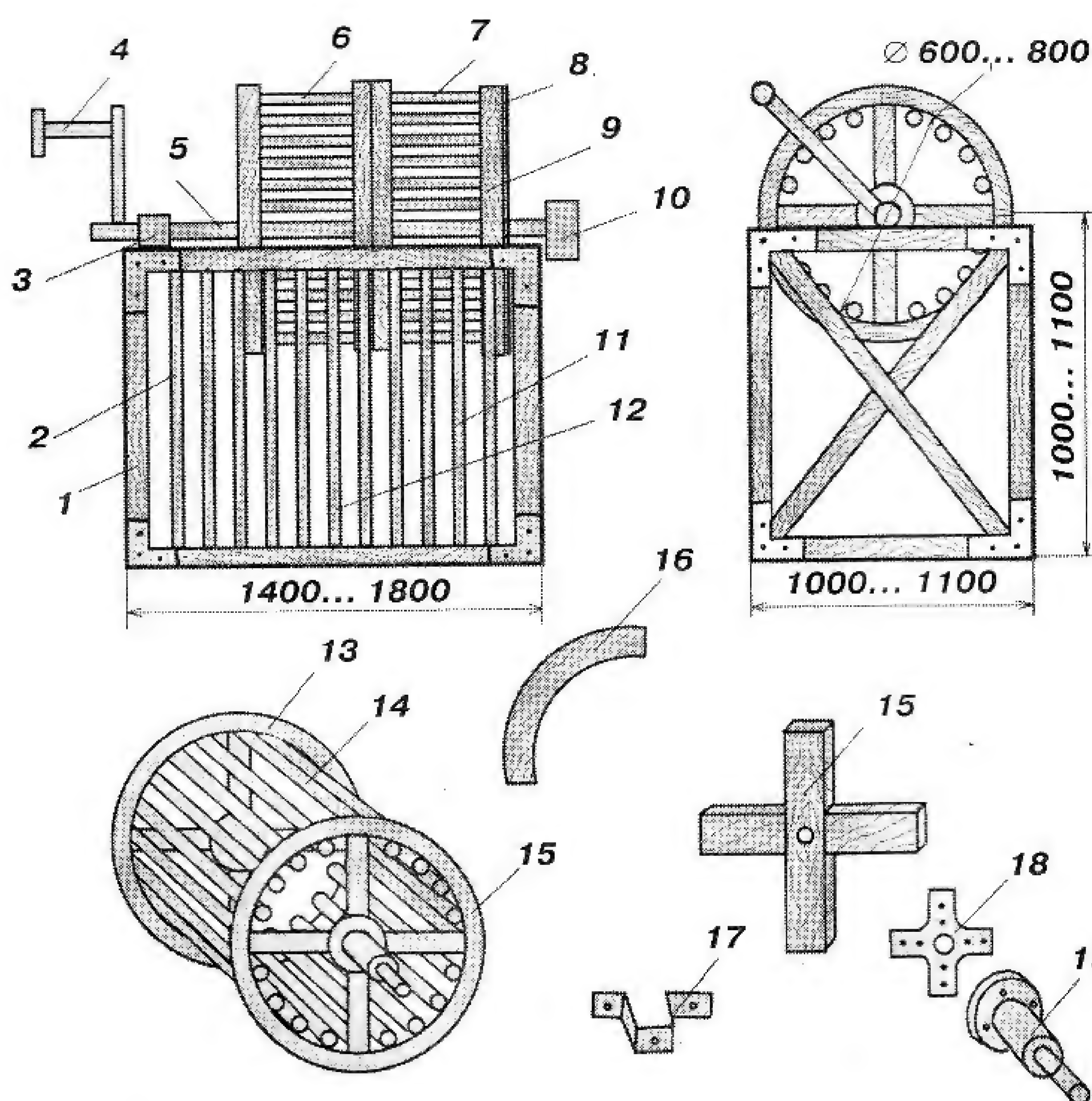
Основа кожного циліндра — дерев'яна з хрестовинами. Обручі складені з дерев'яних елементів, з'єднаних між собою хрестовиною з шипами і сталевими накладками. З внутрішнього боку обручів сталевою стрічкою, шурупами чи цвяхами кріплять дубові, букові чи кленові прутики діаметром 14—15 мм і завдовжки 650—700 мм. Для укладки прутиків в обручі роблять виїмки. Відстань між прутиками циліндра дрібної картоплі — приблизно 30—35, а середньої — 40—50 мм. Внутрішній діаметр циліндра становить не менше 500 мм.

Циліндри з'єднують між собою болтами. За розмірами циліндрів підбирають і раму, котру можна виготовити із дерев'яних брусків перерізом 60x60 мм чи сталевих кутників 35x35x4 мм. Розміри картоплесортувалки залежать від того, скільки бульб треба пропустити через неї.

Схема роботи ручної картоплесортувалки







Ручна картоплесортувалка: *1 — дерев'яна рама; 2 — скатна решітка для великої картоплі; 3 і 10 — дерев'яні підшипники; 4 — ручний ворот; 5 — вал циліндра (труба); 6 — прутковий циліндр для середньої картоплі; 7 — прутковий циліндр для дрібної картоплі; 8 — засувка; 9 — завантажувальний бункер; 11 — скатна дошка для дрібної картоплі; 12 — скатна дошка для середньої картоплі; 13 — дерев'яний обруч; 14 — дерев'яний пруток; 15 — хрестовина; 16 — елемент обруча; 17 — металева скоба; 18 — металева накладка; 19 — маточина хрестовини.*

С. Голяненко,
с. Омельник,
Кіровоградська обл.

НЕХИТРІ ДРІБНИЧКИ

✓ Клей для виробів з фарфору та фаянсу можна приготувати вдома. Досить змішати 25%-ний розчин желатину з однаковою кількістю есенції оцту — і клей готовий.

✓ Щоб новий ґніт під час горіння не кіптявив, спершу замочіть його в оцті, просушіть і лише після цього вставляйте до гасниці.

✓ Якщо після того, як вас "затопили", на стелі з'явилися розводи, їх легко позбутися за допомогою розчину молока й оцту (на 10 л води — 0,5 л молока й 1 склянка оцту).

✓ Дерев'яні ручки напильників не будуть тріскатися, якщо їх витримати 15—20 годин в оліфі, підігрітій до 30—45°С.

✓ Свердло прослужить довше, якщо під час свердління отворів у цеглі або бетоні його періодично змочувати водою.

✓ Якщо цвях погано тримається в стіні, ущільніть отвір склеєними разом сірниками. Крім того, отвір у стіні змастіть клеєм, а вже потім ще раз забийте туди цвях.

✓ Усі латунні предмети добре чистити сумішшю солі та оцту. Після протирання м'якою ганчіркою вони набувають втраченого блиску.

✓ Для надання блиску мідному крану умивальника протріть його кілька разів сухою ганчіркою з нанесеним на неї попелом від цигарок. Вироби з міді добре чистити також сирою картоплею.

✓ Затерті місця на шкіряних диванах або кріслах протирають чистою фланеллю, змоченого в яєчних білках (ледь збитих). Шкіра набуде гарного блиску.

✓ Для чищення меблів, обтягнених плюшем, не варто застосовувати пилосос, віник чи щітку, щоб не пошкодити ворс. Ліпше "пройтися" за ворсом м'якою тканиною, змоченою у теплій воді.

✓ Пластмасовий стержень від кулькової ручки збільшеного діаметра може слугувати зручною маслянкою, якщо видалити з нього кульку, промити одеколоном і заповнити машинним маслом.

✓ Гуму розрізати буде набагато легше, якщо лезо ножа натерти милом.

✓ Шар амальгами дзеркала, що висить у ванній, під дією вологи руйнується. Щоб цього уникнути, обклейте кромку дзеркала з внутрішнього боку прозорою клейкою стрічкою. Це уповільнить процес руйнування.

✓ Аби замаскувати плями амальгами, що відпала від дзеркала, підклейте з внутрішнього боку шматочки фольги. Це надасть дзеркалу охайнішого вигляду, хоча й не поліпшить його відбивної якості.

✓ Час від часу дзеркало варто промивати холодною водою з додаванням до неї білизняної синьки або розбавленого чайного настою.

Г. Ткаченко



ЧИЩЕННЯ САНТЕХНІЧНИХ ВИРОБІВ

З КЕРАМІКИ І ФАЯНСУ

До складу більшості засобів для чищення ванн, умивальників, унітазів тощо входять абразиви — мелений кварц, пемза тощо. Усі ці засоби випускаються у вигляді порошків і паст. Крім абразиву вони містять поверхнево-активні речовини, рідке скло, фосфати натрію та деякі інші компоненти. Існують також рідкі засоби, що не містять абразивів, до складу яких можуть входити сильні кислоти.

Найефективнішими є препарати, що мають дезінфікуючі властивості, оскільки ванни, раковини й унітази треба не тільки чистити, а й дезінфікувати.

Більшість препаратів, що випускаються, у принципі взаємозамінні, однак усе-таки буде краще, якщо ви в кожному конкретному випадку виберете найбільш придатний засіб.

Для чищення і миття унітазів рекомендують використовувати порошкоподібні засоби "Блеск" і "Санітарний-1", а також рідкі — "Тріумф" і "Санітарний-2 ".

Ванни і раковини, зокрема кухонні, добре чистити і мити порошками "Чистоль", "Блеск", "Пемоксоль". Не можна щодня чистити ванну засобами типу "Суржа", тому що до їхнього складу входять кислоти, які руйнують емаль. На керамічні раковини й унітази жодні кислоти (чи соляна, чи щавлева та ін.) руйнівної дії не мають.

Для чищення дуже забруднених унітазів і керамічних раковин можна також використовувати соляну кислоту. Під час роботи з нею треба бути обережними, обов'язково (!) надягати окуляри та гумові рукавички.

Ванни і кухонні раковини в жодному разі не можна чистити рідкими засобами для чищення унітазів, тому що ці препарати містять соляну кислоту, яка руйнує емаль.

Стіни, викладені кахельними плитками, добре очищаються пастами і засобами в аерозольному упакуванні.

Стіни й підлогу, викладені плитковою керамікою, а також ванни і раковини для умивання можна мити просто теплою водою, до якої додати будь-який синтетичний миючий засіб — 1—2 столові ложки на 1 л води.

Кухонні плити рекомендують чистити пастами або содою. До речі, про догляд за сучасними кухонними плитами вже йшлося у № 7 за цей рік.

Зберігати всі засоби для чищення, що мають дезінфікуючі властивості, необхідно в сухих і прохолодних приміщеннях. Деякі з них, такі як, "Блеск" і "Чистоль", треба тримати в герметичній тарі, бо порошок під дією вологи може затвердіти.

МЕТАЛЕВИХ

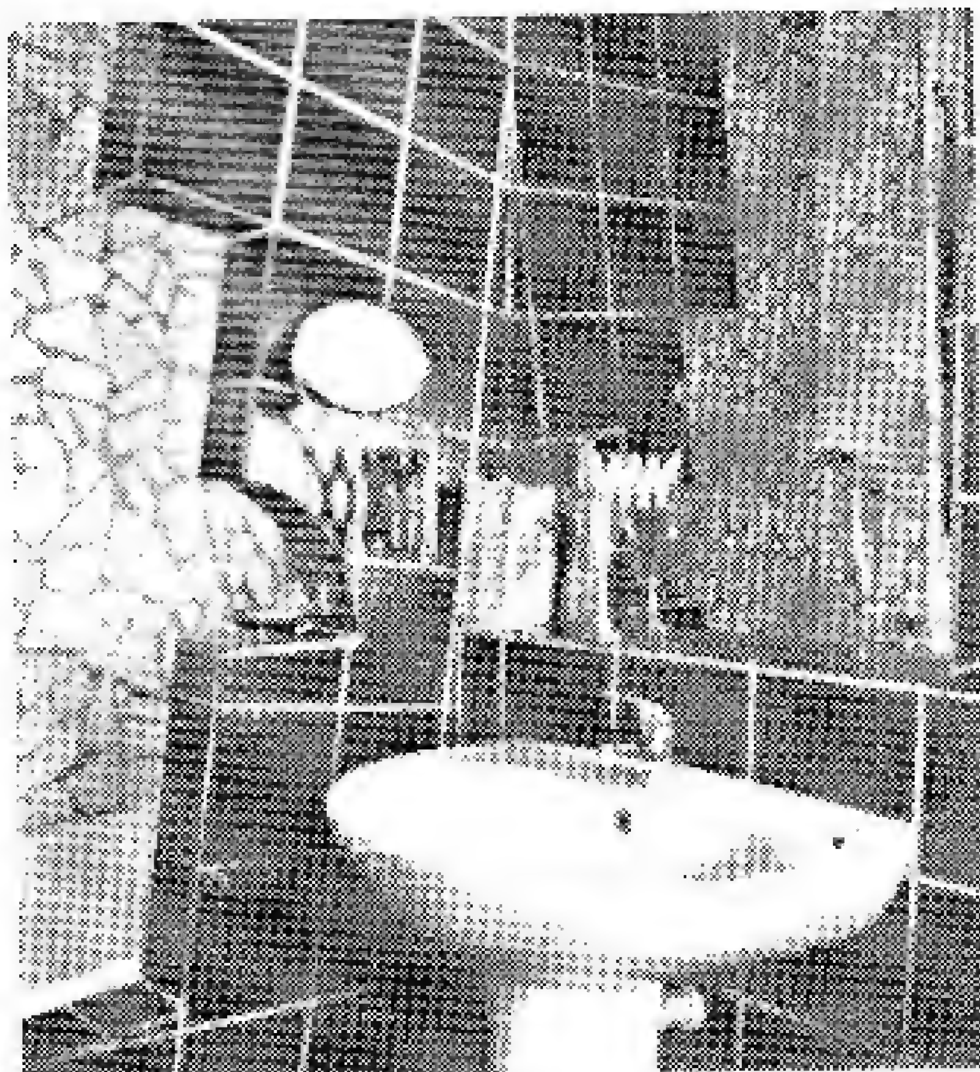
Багато виробів, що застосовують у сучасній сантехніці, виготовлені зі сплавів, що мають спеціальне покриття — позолота, хромування, нікелювання тощо. Особливо це практикується у виробах імпортної сантехніки, де часто трапляються позолочені деталі, а нерідко й деталі із золота.

Щоб ці вироби прослужили якомога довше, за ними треба вміло доглядати. Для чищення таких предметів зовсім непридатні засоби, що містять тверді грубозернисті абразиви, котрі можуть подряпати поверхню, яку чистите, і зменшити блиск виробів. Тому до складу засобів для чищення виробів з кольорових металів входять лише м'які абразиви (крейда, діатоміт) або тонкодисперсні (силікагель). До складу таких засобів для чищення входять також віск, органічні розчинники, аміак тощо.

Для чищення предметів з міді, латуні, бронзи, мельхіору, срібла, нержавіючої сталі, а також виробів з нікельованими і хромованими поверхнями використовують різні пасти як вітчизняного, так і зарубіжного виробництва. Деякі з них можна застосовувати також для чищення предметів із золота — але не позолочених!

Спосіб застосування паст простий: на шматок фланелевої або вовняної тканини наносять небагато пасти і чистять забруднену поверхню, після чого протирають її чистою тканиною до появи блиску.

Для чищення позолочених виробів взагалі не можна застосовувати засоби, що містять абразиви (навіть м'які). Щоб видалити бруд з позолоченої поверхні, її протирають ватним тампоном, змоченим у скипидарі, етиловому спирті або денатураті.



Аби відновити блиск виробу з алюмінію, його можна протерти шматочком тканини, змоченим у гарячому розчині, що містить 15 г бури, 5 г нашатирного спирту і 0,5 л води, після чого промити теплою водою.

Не можна обробляти цим розчином столовий алюмінієвий посуд, тому що бура отрутна.

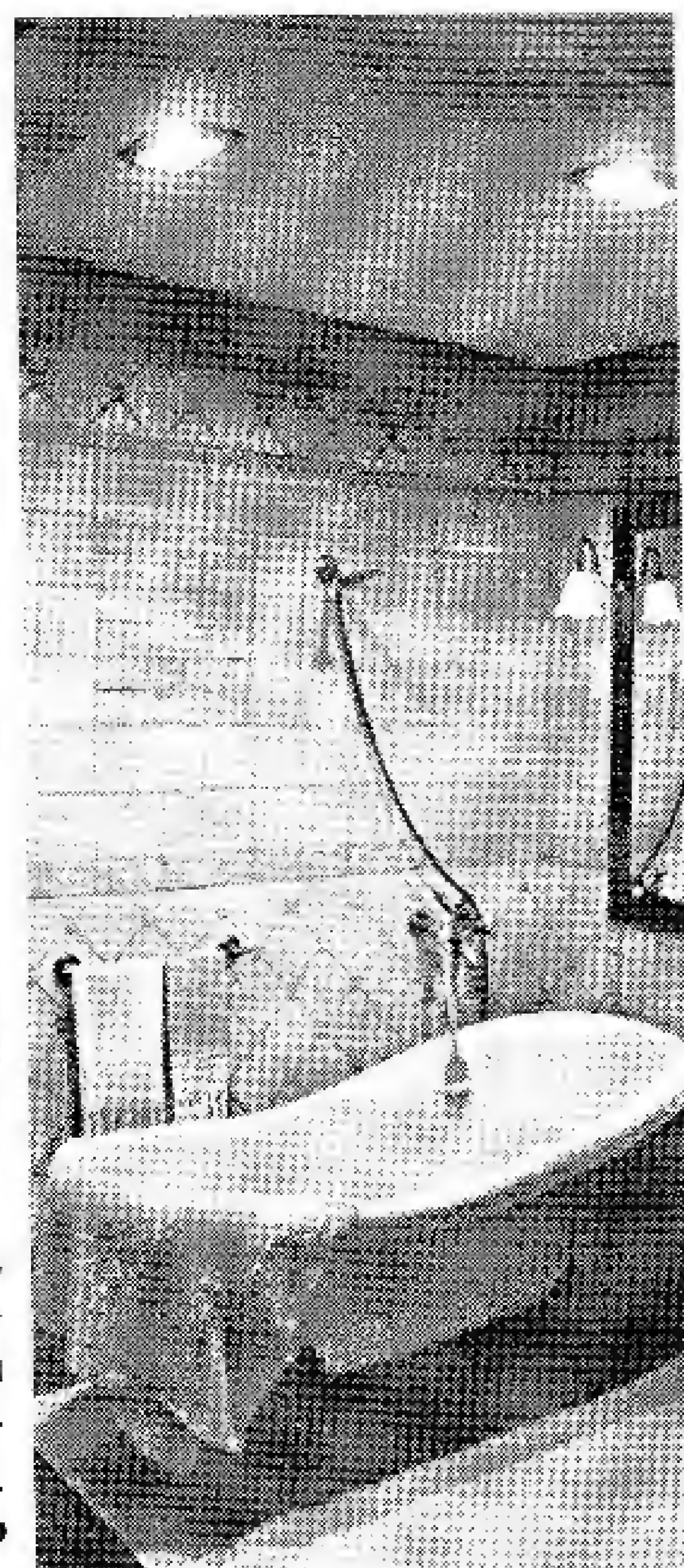
Для чищення нікельованих і хромованих виробів, а також виробів з анодованого алюмінію не можна використовувати препарати, що містять тверді абразиви і соду, бо вони руйнують надто тонкий шар покриття.

Вироби (крім виробів з анодованого алюмінію) найкраще чистити спеціальними засобами і порошкоподібною крейдою або мити пральними засобами, розчиненими у теплій воді. Вироби з анодованого алюмінію можна лише мити розчинами миючих засобів.

Крейдою ж можна чистити цинкові, оцинковані, мідні та латунні вироби. Для чищення предметів з міді та латуні користуються також розчинами харчової або кальцинованої соди.

Вироби з золота, які з часом також тьмяніють, теж потребують періодичного догляду. Ступінь потемніння золотого виробу залежить від процентного вмісту золота у сплаві.

Щоб відновити блиск, виріб треба очистити від пилу ганчіркою, змоченою у спирті або одеколоні, затим натерти збитим яєчним білком. Якщо потемніння значне, то до збитого яєчного білка додають оцет, але не більше ніж чайну ложечку.



Для очищення виробів із золота застосовують і такий розчин: на 100 частин води беруть 15 частин хлорного вапна, 14 частин харчової соди і 4 частини кухонної солі. Такий розчин необхідно зберігати в скляному флаконі з притертою пробкою. Перед чищенням розчин обов'язково збовтують, потім прогрівають до 40°С, опустивши флакон у каструлю з гарячою водою. Потім золотий виріб опускають у розчин на 1—2 години. Після цього необхідно промити його водою, висушити у ваті і протерти замшею.

Якщо на виріб потрапив йод, то пляму, що утворилася, можна видалити 2 %-ним розчином гіпосульфіту, у якому потримати його 20 хвилин.

Г.Коваленко

Закон України Про фермерське господарство *у запитаннях і відповідях*

(Продовження. Початок у № 6)

Які права та обов'язки мають члени фермерського господарства?

Фермерське господарство та його члени відповідно до закону мають право:

а) продавати або іншим способом відчужувати земельну ділянку, передавати її в оренду, заставу, спадщину;

б) самостійно господарювати на землі;

в) власності на посіви і насадження сільськогосподарських та інших культур, на вироблену сільськогосподарську продукцію;

г) на відшкодування збитків;

ґ) споруджувати житлові будинки, господарські будівлі та споруди;

д) реалізовувати вироблену сільськогосподарську продукцію на вітчизняних ринках і поставляти на експорт;

е) інші права.

Порушені права власників земельних ділянок підлягають поновленню в порядку, встановленому законом.

Фермерське господарство має право споруджувати житлові будинки, господарські будівлі та споруди на належних йому, його членам на праві власності земельних ділянках відповідно до затвердженої документації із землеустрою та містобудівної документації у встановленому законом порядку.

Будівництво на орендованій земельній ділянці житлових будинків, господарських будівель та споруд фермерське господарство — орендар погоджує з орендодавцем.

На землях фермерських господарств особи мають право вільного проходу, проїзду всіма видами транспорту по дорогах, пересування на човнах, купання у водоймах на належних фермерським господарствам на праві власності або праві оренди земельних ділянках, розміщення наметів і проживання в них, розведення багаття та інші дії, що дозволяються за згодою їх власників, крім випадків встановлення за рішенням суду земельних сервітутів, за умови збереження природних компонентів в екологічно чистому вигляді.

Юридичні особи — власники об'єктів (газо-, нафтопроводів, ліній електропередач, зв'язку тощо), що проходять через земельні ділянки фермерських господарств, мають право доступу до таких об'єктів на підставі угоди, укладеної з відповідним фермерським господарством, відповідно до затвердженої документації із землеустрою або встановленого земельного сервітуту.

Фермерське господарство має право використовувати для потреб господарства загальнопоширені корисні копалини (пісок, глина, гравій, торф тощо), лісові вгіддя, водні об'єкти та прісні підземні води, що знаходяться на земельній ділянці, відповідно до законодавства України.

Фермерські господарства, у власності яких є земельні ділянки, надані їм для ведення фермерського господарства відповідно до закону, **зобов'язані**:

а) забезпечувати використання земельних ділянок за їх цільовим призначенням;

б) дотримуватися вимог законодавства про охорону довкілля;

в) сплачувати податки та збори;

г) не порушувати прав власників суміжних земельних ділянок та землекористувачів;

ґ) не допускати зниження родючості ґрунтів та зберігати інші корисні властивості землі;

д) надавати відповідним органам виконавчої влади та органам місцевого самоврядування дані про стан і використання земель та інших природних ресурсів;

е) дотримуватися санітарних, екологічних та інших вимог щодо якості продукції;

є) дотримуватися правил добросусідства та встановлених обмежень у використанні земель і земельних сервітутів;

ж) зберігати геодезичні знаки, протиерозійні споруди, мережі зрошувальних і осушувальних систем.

Законом можуть бути встановлені інші обов'язки власників земельних ділянок.

З чого формується склад майна фермерського господарства?

До складу майна фермерського господарства (складеного капіталу) можуть входити: будівлі, споруди, обладнання, матеріальні цінності, цінні папери, продукція, вироблена господарством у результаті господарської діяльності, одержані доходи, інше майно, набуте на підставах, що не заборонені законом, право користування землею, водою та іншими природними ресурсами, будівлями, спорудами, обладнанням, а також інші майнові права (зокрема на інтелектуальну власність), грошові кошти, які передаються членами фермерського господарства до його складеного капіталу.

Майно фермерського господарства належить йому на праві власності.

Майнові права, що входять до складеного капіталу фермерського господарства, передаються йому на визначений у Статуті термін.

У власності фермерського господарства може перебувати будь-яке майно, зокрема земельні ділянки, житлові будинки, господарські будівлі і споруди, засоби виробництва тощо, яке необхідне для ведення товарного сільськогосподарського виробництва і набуття якого у власність не заборонено законом.

Фермерське господарство має право здійснювати відчуження та набуття майна на підставі цивільно-правових угод.

Порядок володіння, користування і розпорядження майном фермерського господарства здійснюється відповідно до його Статуту, якщо інше не передбачено угодою між членами фермерського господарства та законом.

Член фермерського господарства має право на отримання частки майна фермерського господарства при його ліквідації або у разі припинення членства у фермерському господарстві. Розмір частки та порядок її отримання визначаються Статутом фермерського господарства.

Майнові спори між фермерським господарством та його членами вирішуються судом.

Яка передбачена відповідальність фермерського господарства за свої зобов'язання?

Фермерське господарство несе відповідальність за своїми зобов'язаннями у межах майна, яке є власністю фермерського господарства.

Звернення стягнення на земельні ділянки, надані у власність для ведення фермерського господарства, допускається у випадках, коли у фермерського господарства відсутнє інше майно, на яке може бути звернено стягнення.

За порушення кредитно-розрахункової і податкової дисципліни, санітарних і ветеринарних норм, правил, вимог щодо якості продукції та інших нормативно-правових актів, що регулюють здійснення господарської діяльності, голова фермерського господарства несе відповідальність, передбачену законом.

Володимир Тарасюк



Паяння алюмінію

У журналі "ДСГ" № 3 за 2004 р.
Т.М. Падафа з Дніпропетровська запитує: чи можна паяти алюміній? Так, можна. Своїм досвідом діляться П. Ніколенко з Черкащини та А. Межебецький з Дніпропетровщини.

Складність паяння алюмінію полягає у тому, що на виробах з нього або його сплавів утворюється міцна окисна плівка, яка перешкоджає з'єднанню припаю з основним металом. Тому для паяння алюмінію застосовують спеціальні високоактивні флюси з фтористими солями та хлористим літієм, які руйнують його окисну плівку.

Ось деякі з них:

1. 34-А: хлористий цинк — 8%, хлористий калій — 50%, хлористий літій — 32%, фтористий калій — 10%, усі компоненти розводяться водою.

2. 220-А: хлористий цинк — 90%, фтористий натрій — 0,2%, фтористий калій — 1,2%, фтористий літій — 0,6%, нашатир — 8%. Усі компоненти розводяться водою до утворення кашоподібної маси.

3. Флюс-паста: хлористий цинк — 16%, каніфоль — 34%, оливкова олія — 50%.

Для виготовлення флюсу 34-А замість фтористого калію можна взяти таку ж кількість фтористого натрію.

Для паяння алюмінію застосовують припої, до складу яких входить цинк, а інколи алюміній. Ці два метали сприяють міцному з'єднанню припою з основним металом.

Можна рекомендувати такий склад припоїв для паяння алюмінію:

1. Олово — 91%, цинк — 9% (t° плавлення 200°С)

2. Олово — 45%, цинк — 50%, алюміній — 5% (температура плавлення 260°С).

Виготовляючи ці припої, спочатку розплавляють цинк, а потім додають олово. Щоб цинк не вигоряв, до посудини, в якій його плавлять, насипають нашатир або деревне вугілля. Потім припай розливають у форми, щоб утворилися палички.

Якщо деяких компонентів для цих флюсів немає, при паянні м'якими припоями можна використати каніфоль або стеарин. Оскільки ці флюси за низьких температур не можуть зруйнувати плівки окису алюмінію, її усувають механічним способом. Для цього поверхню для паяння покривають розплавленим флюсом і чистять шабером або скребкою. Флюс при цьому захищає поверхню алюмінію від доступу повітря, вона потім добре лудиться. На місця спаювання можна нанести каніфоль з дрібними залізними ошурками і залуженим нагрітим паяльником протирати поверхню, додаючи весь час припій. Ошурки під розплавленою каніфоллю задирають окисну плівку і олово добре пристає до алюмінію. Якщо деталі невеликі (дріт тощо), каніфоль розплавляють паяльником на наждачній шкурці (папері) з середнім зерном, вводять у розплавлену масу дріт і, притискуючи його залуженим паяльником до паперу, протягують кілька разів по шкурці, повертаючи дріт та не відриваючи від нього паяльника, поки кінець дроту не залудиться.

Припаювання контактів. Часто на шасі радіоприймачів та інших електроприладах, виготовлених з алюмінію, припаюють провідник-контакт. У цьому місці алюміній зачищають і наносять 2—3 краплі насиченого розчину мідного купоросу. До шасі приєднують мінус джерела постійного струму, а до плюса — мідний дріт, який вводять у краплю купоросу, щоб він не доторкався до поверхні алюмінію. Під дією струму на шасі осяде тоненький шар міді, до якого припаюють контакт звичайним способом.

Як джерело струму може бути акумулятор або батарейка.

Бажаю успіху!

П. Ніколенко,
Черкаська обл.

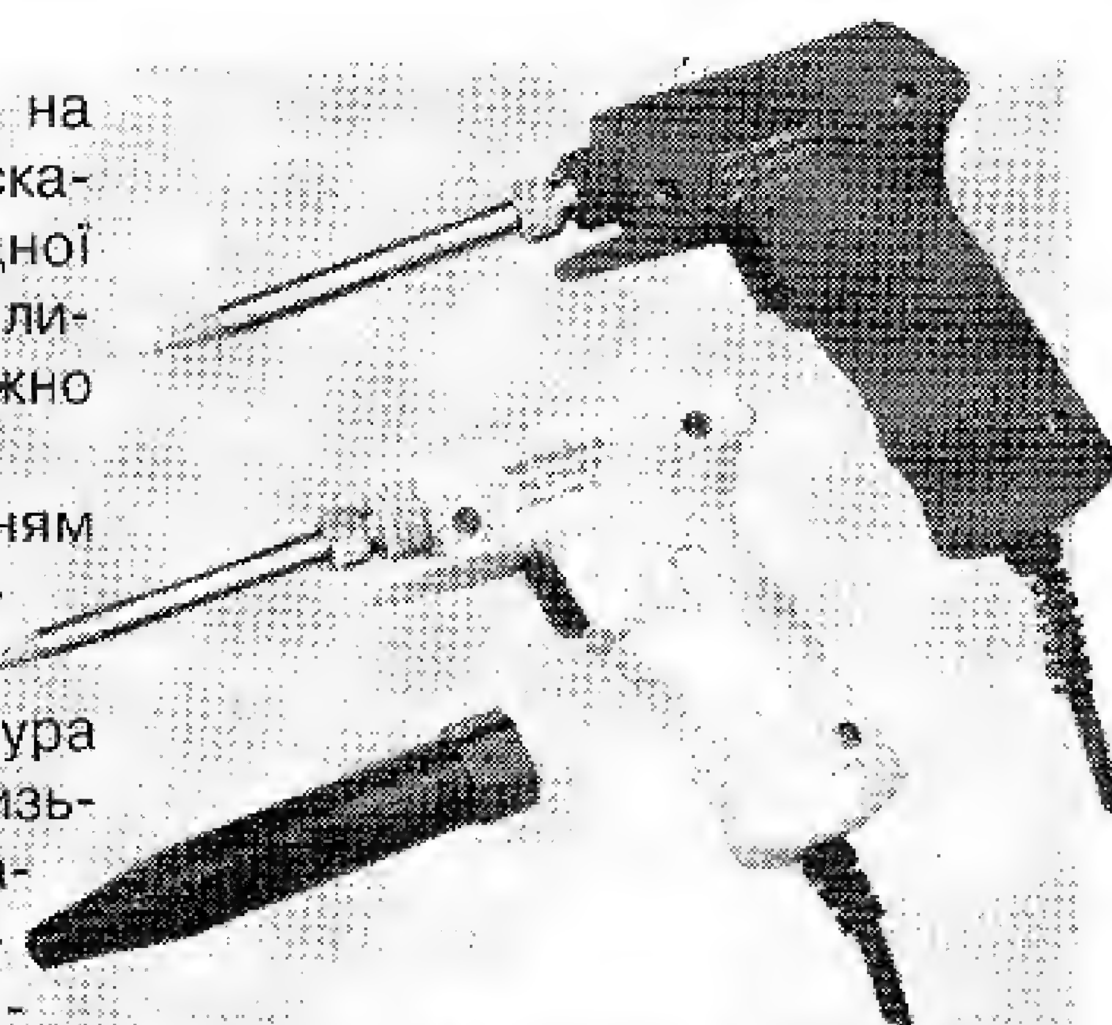
1. Паяти алюміній припоями ПОС **важко, але все-таки** можливо, якщо олов'яно-свинцевий припій містить не менш 50% олова (ПОС-50, ПОС-61, ПОС-90).

Як флюс застосовують мінеральне масло. Кращі результати виходять, якщо використовують лужне масло (для чищення зброї після стрільби). Задовільну якість паяння забезпечує мінеральне масло для швейних машин і точних механізмів.

На місце паяння наносять флюс. Поверхню алюмінію під шаром масла зачищають шкребком або лезом ножа, щоб видалити оксидну плівку, яка на поверхні алюмінію є завжди. Паяють добре нагрітим паяльником. Для паяння тонкого алюмінію достатньо потужності паяльника 50 Вт, для алюмінію завтовшки 1 мм і більше бажана потужність 100 Вт. Якщо паяєте алюміній завтовшки понад 2 мм, місце паяння потрібно попередньо прогріти паяльником і тільки після цього наносити флюс.

2. **Паяння алюмінію припоєм П250А.** Припій містить 80% олова і 20% цинку. Корозійна стійкість паяних швів, виконаних припоєм П250А, трохи нижча, ніж олов'яно-свинцевими припоями.

Флюс являє собою суміш олеїнової кислоти і йодиду літію. Йодид літію (2—3 г) поміщають у пробірку або колбу і додають 20 мл (близько 20 г) олеїнової кислоти (до складу флюсу може входити від 5 до 17% йодиду літію). Суміш трохи підігрівають, опустивши пробірку в гарячу воду, і перемішують до повного розчинення солі. Готовий флюс зливають у чистий скляний посуд і охолоджують. Якщо використовують водну сіль літію, то, коли вона розчиняється, на дно пробірки опускається шар водної суміші, а флюс спливає, і його обережно зливають.



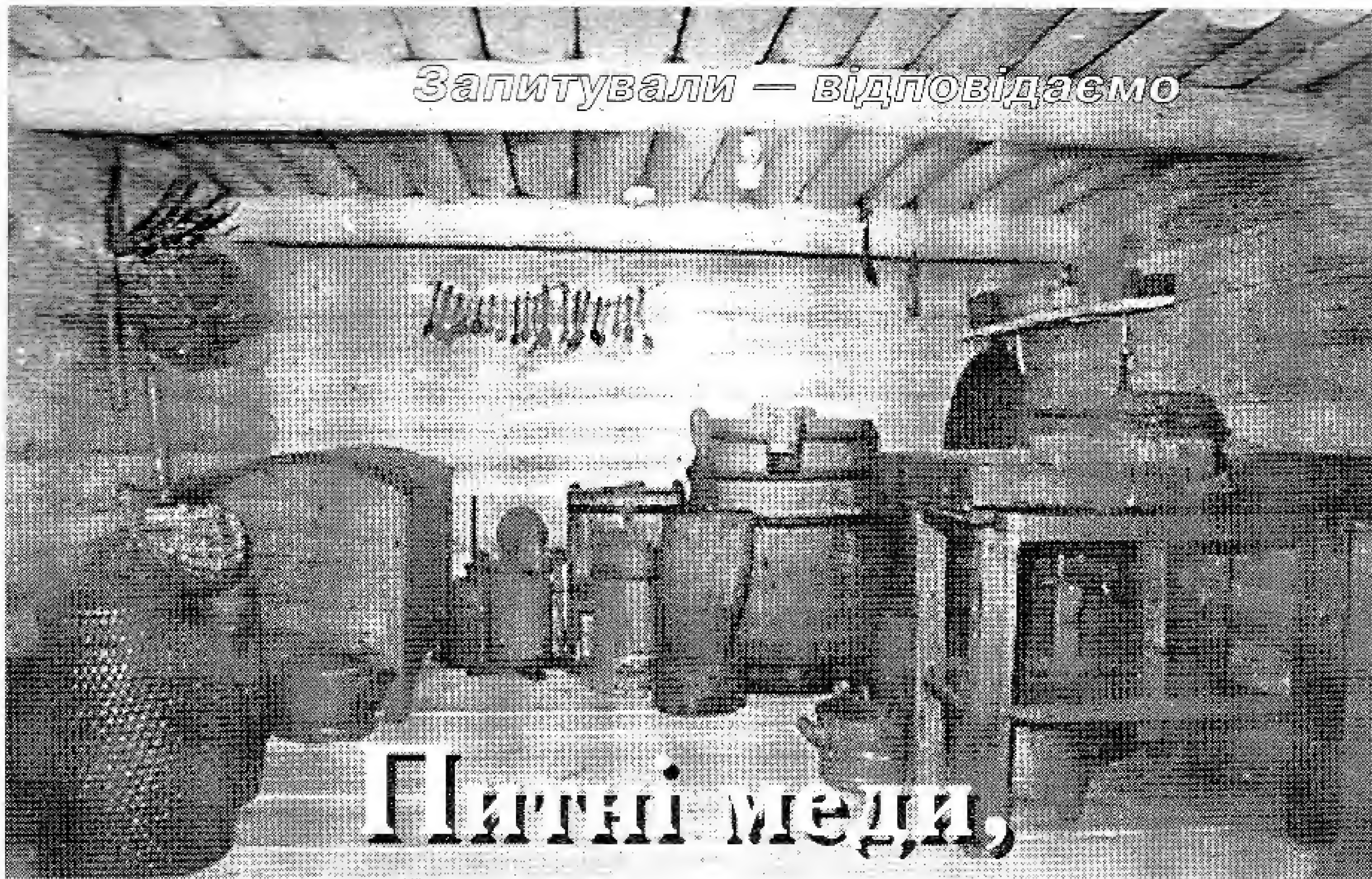
Перед паянням жало добре прогрітого паяльника (температура жала має бути близько 350°С) зачищають і лудять припоєм П250А, користуючись чистою каніфоллю. Поверхні деталей, що з'єднуються, змочують флюсом, лудять і паяють. Після охолодження залишки флюсу видаляють тампоном із тканини, змоченим у спирті, і покривають шов захисним лаком.

Флюс у процесі паяння не виділяє токсичних речовин або речовин, що мають різкий запах. З тканини і шкіри рук він легко змивається водою з милом.

3. **Паяння тонкостінних деталей з алюмінію і його сплавів** також можливе, якщо використовувати припій марок "Авиа-1" (температура плавлення 200°С) або "Авиа-2" (температура плавлення 250°С).

З повагою
А.Г. Межебецький,
Дніпропетровська обл.

Передплатний індекс журналу "Пасіка" — 74429





Питні меди,

або Новий трактат про старі трунки, із книг колишніх і теперішніх укладений, а власною цікавістю помножений

Продовження. Початок у № 8.

Цинамоновий четвертак

Традиція питних медів існувала в старій Україні-Русі і за часів Великого Князівства Литовського, й особливо Речі Посполитої. У кожній частині тієї великої багатонаціональної держави, що простягалася, як полюбляють писати наші західні сусіди, "од можа до можа", мали свої особливості приготування медових напоїв. Отож, були меди руський (себто — староукраїнський), польський, був і литовський. По всій Європі линула слава медів королівських, гетьманських, каштелянських і козацьких, усіляких медів-вишняків, малиняків, аґрусняків... На нечувані висоти піднялась тоді й теорія медоваріння. До старого поділу питних медів додалися нові. Залежно від витриманих пропорцій меду і води у суслі — нагадую, по-старому його називали "сита" — стали розмежовувати кілька головних ґатунків напою: четвертак, трійняк, двійняк та півторак (тут шановного читача відсилаю до таблиці, котру я завдав собі клопоту укласти, бо її кожен порядний трактат містити мусить).

А чим тільки тих медів не приправляли! Були ж бо вони натуральні — чисті, були хмільні (мабуть, не треба тлумачити, чому їх так називали), а були й пряно-трав'яні та фруктові. Отож, додавали до сити розмаїтих прянощів, трав або приправ — цинамон (тепер частіше кажемо — кориця), гвоздику, імбир, перець, ваніль, ялівець, корені фіалки або валер'яни, пелюстки рожі, листя м'яти, мигдаль, шкуринки помаранчі або цитрини тощо. До сусла фруктових медів після варіння доливали соку з ягід вишні, малини, аґрусу, чорниці, з порічок, горобини тощо. Напій тоді набував відповідного медово-фруктового смаку та запаху. Після 1—1,5 року витримки (а наші діди знали: хочеш скуштувати доброго трунку — вмій чекати) фруктові меди із сусла четвертака чи трійняка були готові до вживання.

Двійняк та півторак містили забагато цукру, щоб дріжджі — навіть найсильнішої дії — могли швидко їх переробити. Таке сусло було дуже солодке, ферментувало важко й поволі. З нього виходили солодкі або десертні питні меди, котрі потребували тривалої ферментації і кількалітньої (навіть до 10 років) витримки. То з них отримували (при добрій роботі, звісно) дуже вартісні й цінні старі меди — оті знамениті за давніх часів королівські.

Медовий напій	Мед, частини або літри	Вода, частини або літри	Вміст цукру у суслі, %	Витримка приблизний термін, місяці	Міцність після витримки, %
Четвертак	1	3	близько 25	6—8	9—12
Трійняк	1	2	близько 33	12—18	12—15
Двійняк	1	1	45—50	36—60	15—18
Півторак	2	1	близько 60	близько 120	18—22

Тепло холодного меду

Мед був тоді напоєм всенародним, бо в любові до себе єднав людей усіх станів і віросповідань. Подавали його й до магнатського столу — отих князів Острозьких, Вишневецьких, Збаразьких, Заславських, Сангушків, Черто-

рийських, Ружинських і багатьох інших славних родів. То про них, неоцінені сапфіри і безцінні діаманти рідної землі, родовиті і славні, відважні, дужі й давні, колись по всім світі з доброї слави, потужності і мужності знаного народу нашого великопанські і шляхетні доми, писав знаменитий церковник Мелетій Смотрицький. Мед пили як вино — холодним, а могли й теплим. Останнє стосовно медів практикувалося значно частіше, ніж вин, причому грітий мед, на відміну від грітого вина, не мусив (хоч міг) бути ще чимось приправленим. Прийнято було їх пити радше з керамічних або скляних кухлів (ох, ті славні старі кварти!), а також келихів. Так уже якось велося ще від часів царя Гороха — коли люди почали варити мед — склянок-бо тоді також іще не мали...

Кохалися колись у старих медах і дрібніші панове-шляхта: аж проситься на язик колоритний пан Заглоба із Сенкевичевого "Вогнем і мечем", а наші руські шляхтичі — впевнений — не поступалися йому ані дотепністю, ані, як би то влучніше назвати, — місткістю — чи як. Що ж уже казати про славне козацтво:

Льохи, шинки з шинкарями,
З винами, медами
Закупили запорожці
Та й тнуть коряками! —

оспівував ту ідилію Тарас Шевченко. Старі козацькі пісні також нам трохи доносять про, так би мовити, кулінарні вподобання оборонців нашого народу:

Ой нап'яли козаченьки
Червоний намет,
Та й п'ють вони горілочку
Ще й солодкий мед.

Про хрестоматійного Байду зі славного роду Вишневецьких (князя Яреми до уваги не беру), що ото в Цареграді на риночку попивав мед-горілочку, згадувати, мабуть, і не треба. Класик-козакознавець Дмитро Яворницький, а за ним і знаний дослідник п. Василь Скуратівський пишуть, що після кожної військової перемоги, на великі свята, а також після всіх актів козацької демократії — як-от виборів гетьмана чи кошового — влаштовували козаки урочисте розпиття пива і меду. Був то цілий обряд: пили всі з однієї чаші, передаючи по колу. То, певне, з такого способу споживання трунку постав старий вислів "мед кружати", що його наш геніальний і вже цитований Шевченко теж не раз вживає:

Було колись — в Україні
Лихо танцювало,
Журба в шинку мед-горілку
Поставцем кружала.

Але не будемо про сумне, бо медовицю пили не для смутку, а від смутку — щоб на душі весело і ситно було, як каже стара приповідка.

Далі буде

Богдан Завітій

Мед гетьманський (двійняк)

Одну частину меду-липцю розвести в одній частині води й варити на слабкому вогні протягом кількох годин, збираючи піну. Коли припиниться шумування, відстояти 2–3 дні; перелити в чистий бутель, поставити в тепле місце(25–30°С) і 3–4 дні тримати в темряві. Коли мед перебуває у первинній ферментації, додати винних дріжджів і витримувати 3–4 місяці через гідрозатвор. Ферментація закінчується, коли перестають виділятися бульбашки. Суміш перелити в іншу посудину під верх, щоб не залишалося місця для повітря, і кип'ятити. Під час варіння додати 20 г хмелю або трохи гвоздики. Щоб мед мав гострий присмак, витримувати у холодному підвалі.

Біодинамічний

ЖОВТЕНЬ

Тілець — 1 — 2.10



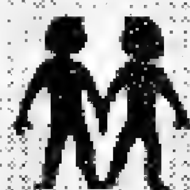
За два тижні до замерзання грунту здійснюють останній полив смородини і порічок. При цьому вносять органічні добрива. Фосфорні й калійні вносять з розрахунку 900—1200 грам діючої речовини на сотку. Якщо навесні ґрунт на ділянці замульчували, то під час перекопування мульчу загортають як добриво.

Відомо, що для забезпечення високої товарної якості плодів та найкращої цінності для споживання їх потрібно збирати у стані знімної стиглості.

Знімна стиглість яблук і груш визначається за такими ознаками: плоди досягають нормального для сорту розміру, основне забарвлення шкірочки плоду світлішає і наближається до типового для даного сорту, покривне забарвлення (рум'янець) стає виразним, насіння темніє. Плодоніжка легко, не ламаючись, відокремлюється від плодової гілочки.

Знімна стиглість плодів навіть в одних і тих же сортів настає в різний час, залежно від багатьох умов. Однак, як правило, у першій декаді жовтня збирають яблука Ренет Симиренка, Бойкен, Банан зимовий, Сари Синап, груші Жозефіна мехельнська, Бере Арданпон, Деканка та інших зимових сортів.

Близнюки — 3 — 5.10



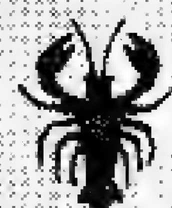
☊ – Найвища точка піднімання Місяця – 5.10

Якщо у саду влітку висіяли сидерати, то на початку жовтня їх скошують, подрібнюють і, перекопуючи ділянку, загортають на глибину 16—20 см. Не намагайтеся перекопувати ґрунт глибше, аби не пошкодити коріння плодових дерев.

У поливному саду степової зони та в Криму можна висіяти сидерати: горох-пелюшку, озиму вику з тим, щоб у травні наступного року їх приорати.

Висаджують саджанці малини з міжряддями 1,5—2 метри у ряду через 30—50 сантиметрів. Після садіння стебла зрізують на рівні поверхні землі, не залишаючи пеньків.

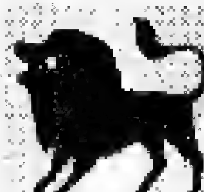
Рак — 6 — 7.10



АГ – Апогей – 6.10

Одним з основних способів обробітку ґрунту в садах при утриманні його під чорним паром є перекопування ділянки у жовтні після збирання врожаю, а в південних районах України — і в листопаді. Запізнюватися з перекопуванням не слід, тому що чим пізніше утворюються рани від підрізування коріння лопатою, тим гірше вони заживають до зими. Особливо необхідно пильнувати, щоб під час перекопування не пошкоджувати коріння завтовшки понад 8—10 міліметрів.

Лев — 8 — 10.10



Висаджують малину, смородину і порічки. Пам'ятайте, що висаджують їх на 3—5 сантиметрів глибше, ніж вони росли у розсаднику. Після садіння саджанців гілки вкорочують, залишаючи над поверхнею ґрунту по 3—4 бруньки. Зрізані здорові гілки можна використати для розмноження смородини і порічок здерев'янілими живцями.

У другій половині жовтня висаджують також аґрус. Після садіння пагони низько обрізують, залишаючи над поверхнею лише 2—3 добре розвинуті бруньки.

Діва — 11 — 12.10



Кращим строком викопування саджанців плодових дерев у північних районах України є перша половина, а в південних — кінець жовтня. На цей час більшість саджанців усіх плодових порід закінчує вегетацію, деревина у них визріває, на верхівках пагонів утворюються добре розвинуті бруньки, листя жовкне, а іноді й обсипається.

Під час викопування необхідно бути обережним, щоб не пошкодити кореневу систему. Якщо висаджувати деревця збираєтеся навесні, то їх слід прикопати на глибину 50—60 сантиметрів під кутом 40—45 градусів верхівками на південь. Після прикопування потрібно відразу полити й подбати про захист від гризунів.

Терези — 13 — 14.10



– Перетинання екліптики

☋ під час піднімання Місяця – 14.10

● – Новий Місяць – 14.10

Якщо ви вирішили збагатити ґрунт добривами, то слід пам'ятати, що діяльність активних коренів відбувається восени після листопаду і навіть взимку, якщо температура ґрунту не знижується за нульовий показник. Цей період зимівлі має важливе значення для зимостійкості дерев та доброго стану в наступному році. Основний строк внесення органічних і форсфорно-калійних добрив — осінь, під час перекопування саду, коли їх вдається найглибше загорнути у ґрунт. Можна вносити восени до третини норми й азотних добрив. Норма внесення для молодих садів — 250—300 кг перегною на сотку (у плодоносних садах її збільшують до 350—400 кг), фосфорних — 0,3—0,45 кг, калійних — 0,6—0,9 кг і азотних (восени) — 0,3 кг.

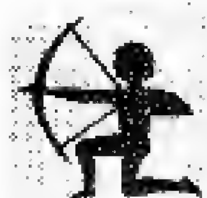
Скорпіон — 15 — 16.10



В Україні овочі з городу закінчують збирати, як правило, до Покрови, тобто в першій половині жовтня. Селяни й дачники мають погреби, підвали та горища. У погребах і підвалах зберігають капусту, коренеплоди, гарбузи. Температура тут підтримується на рівні 0—3 градуси. Найкраще, якщо у підвалі є вікна, які виходять на північ, оскільки в них коливання температури менш значне. У підвалах овочі можна зберігати в ящиках з дірочками (наприклад, капусту) або в буртах з піску заввишки до 20 см. Так зберігають петрушку, кореневу і листкову селеру, брюссельську та цвітну капусту, яку викопали з грудкою землі. В піщаний бурт овочі вкладають головками назовні і перекладають кожний ряд коренів двосантиметровим шаром вологого піску, яким накривають потім увесь бурт.

календар

ЖОВТЕНЬ



Стрілець – 17 – 18.10

ЯТ – Перигей – 18.00

Для смородини і порічок можна застосовувати розмноження горизонтальними відсадками. Для цього на маточних кущах відбирають добре розвинуті однорічні пагони, які пришпилюють гачками до землі або на дно заготовлених канавок завглибшки 10—12 см. Після утворення молодих пагонів завдовжки до 20 см їх наполовину підгортають вологою землею. Коли пагони ще підростуть, їх знову підгортають. Після 2—3 підгортань основу молодих пагонів засипають ґрунтом на висоту 15—20 см, де й утворюється коріння. Розгортають і відділяють відсадки в другій половині жовтня. Найсильніші з них використовують для закладання нового насадження, а слабші — у шкілку для дорощування на 1—2 роки і одержання високоякісних саджанців.



Козеріг – 19 – 21.10

☋ – Найнижча точка опускання Місяця – 19.10

☽ – Перша чверть Місяця – 20.10

Якщо ви збираєтеся висадити сад наступної весни, ділянку слід підготувати восени. Зокрема, необхідна глибока оранка на глибину 40—45 сантиметрів з внесенням гною, перегною або компосту чи торфокомпосту до 500 кг на сотку.

Коли ж свій сад висаджуватимете на схилі, потрібно здійснити терасування. На схилах, які за рельєфом або через надто несприятливі умови не можна терасувати, використайте так званий лунковий спосіб передпосадкової підготовки ґрунту.



Водолій – 22 – 23.10

Стовбур і скелетні гілки є основою дерева, тому утримання їх здоровими забезпечує його довговічність і врожайність.

Під час старіння плодових дерев їхня кора стає шершавою, нерівною, вкривається шаром відмерлих тканин з великими тріщинами. У цих нерівностях і тріщинах скупчується й довго зберігається волога, що сприяє появі грибів, моху, лишайників. Там же заляльковуються і перезимовують шкідники саду. Ось чому щороку восени штамб і скелетні гілки необхідно очищати від старої кори, моху та лишайників. Для цього можна користуватися дерев'яними або металевими щітками. При цьому намагайтеся не пошкодити живу тканину. Залишки спалюють або глибоко закопують.

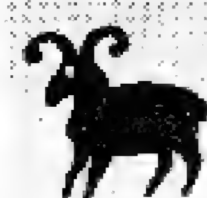
Після очистки дерева обприскують 5-процентним розчином залізного або 3-процентним розчином мідного купоросу.

Добре було б побілити дерева свіжогашеним вапном. Для цього беруть 1—1,5 кг вапна на 10 літрів води. Щоб кращою була дезінфекція, у розчин додають 0,3—0,5 кг залізного купоросу або 0,1—0,2 кг мідного купоросу. Щоб краще розчин прилипав до дерева, до нього додають 20—40 г клейстеру.



Риби – 24 – 25.10

Є рослини, наприклад, цикорій, які не чутливі до заморозків. Тому їх можна збирати наприкінці жовтня або навіть на початку листопада. Корені обережно підкопують широкозубими вилами і витягують із землі, намагаючись не обламати. Потім обрізують листя на відстані 3—5 см над головкою (не коротше), оскільки це може призвести до відростання під час вигонки кількох маленьких малоцінних бруньок замість однієї великої. Корені сортують за розміром, відбирають для вигонки тільки здорові, не зіпсовані. Найпридатніші корені діаметром 3—4 см, а корені діаметром 5 см і менше 3 см для вигонки мало придатні. До моменту вигонки корені зберігають звичайним способом.



Овен – 26– 27.10

☊ – Перетинання екліптики під час опускання Місяця – 27.10

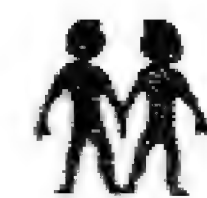
Якщо на своїй грядці ви зібрали зелені помідори і поклали їх на сонячне світло, то переберіть їх і неуражені хворобами покладіть у ящик шарами: пересипте кожний шар солом'яною січкою, тирсою чи торфом. Це сприяє їхньому збереженню. Ящики перенесіть у приміщення з температурою близько 10 градусів, за якої помідори достигають дуже повільно. Завдяки цьому аж до грудня можна мати свіжі червоні помідори.



Тілець – 28 – 30.10

○ – Повний Місяць – 28.10

Дерева з метою регулювання росту і плодоношення найчастіше обрізують рано навесні. На півдні України, в Криму та на Закарпатті, де зими відносно теплі, плодові дерева обрізують з осені (кінець жовтня, листопад) і продовжують взимку. До обрізування та інших заходів, які застосовують у період спокою, належать: вкорочування однорічних приростів і 2—3-річної та старшого віку деревини, видалення вовчків, конкурентів провідників стовбура і скелетних гілок, уражених і засохлих органів.



Близнюки – 31.10 – 1.11

Нерідко під час вегетації плодових дерев не вистачає води для поливу саду. В такому разі скористайтеся можливістю вологозарядкового поливу пізно восени після закінчення вегетації. Цей спосіб можна використати і рано навесні, коли розмерзнеться ґрунт. Можна поливати сад навіть взимку там, де не замерзає ґрунт. Недоцільно проводити осінні вологозарядкові поливи з близьким до поверхні рівнем підґрунтових вод, з неглибоким заляганням засолених горизонтів.

Там, де для поливу беруть воду з мілких водойм, де її мінералізація до осені дуже підвищується, перевагу віддають весняним вологозарядковим поливам. Навесні водоймища поповнюються за рахунок талої води, внаслідок чого в ній зменшується кількість солей.

З'єднання "ластівчин хвіст"

(Закінчення. Початок у № 8)

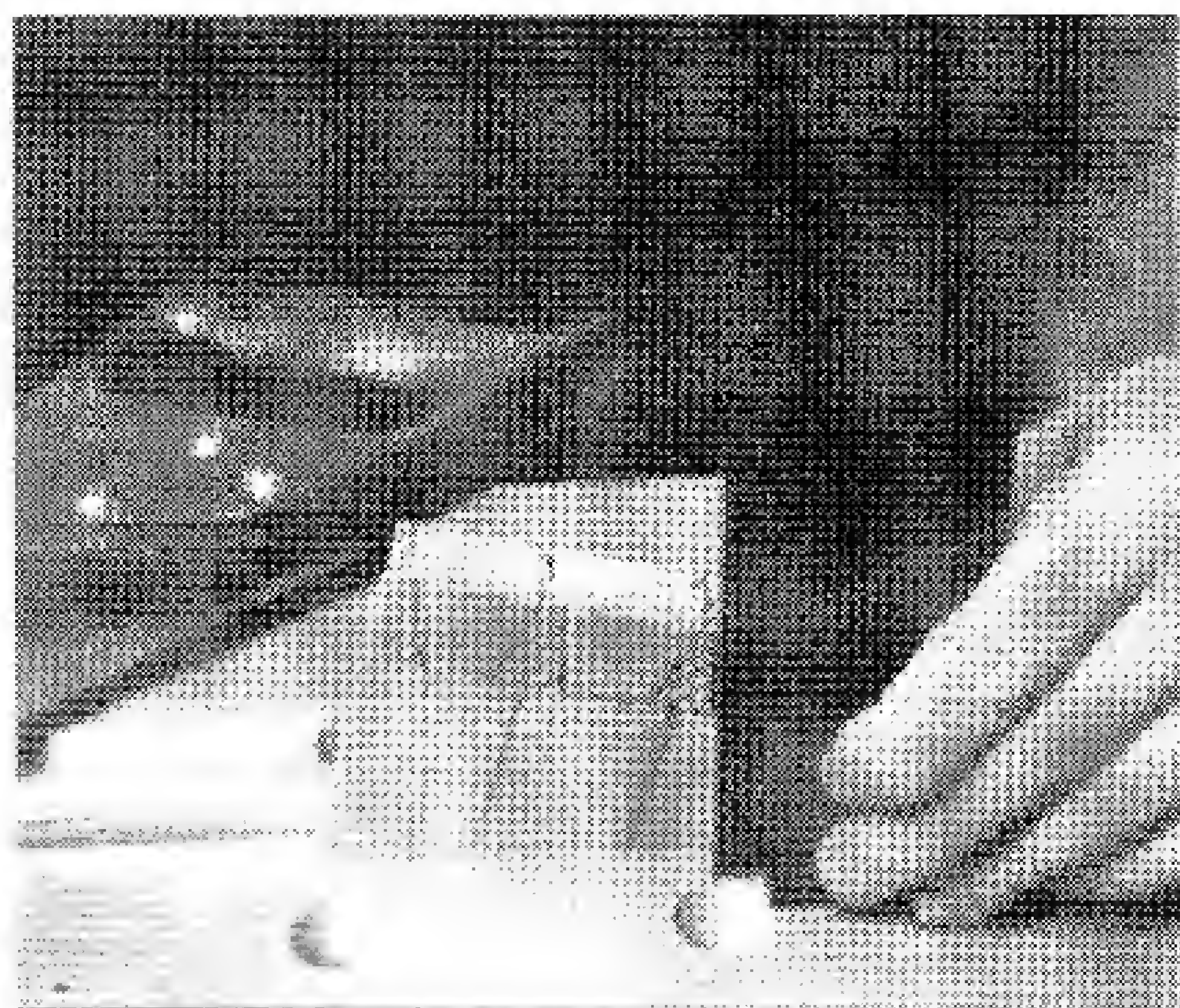
Вирізування пазів

Після того, як перенесли лінії розмітки, і перш ніж пиляти, заштрихуйте на деталі ділянки, що випадають – проміжки між шипами. Так ви нічого не переплутаєте при подальшому випилюванні й роботі стамескою.

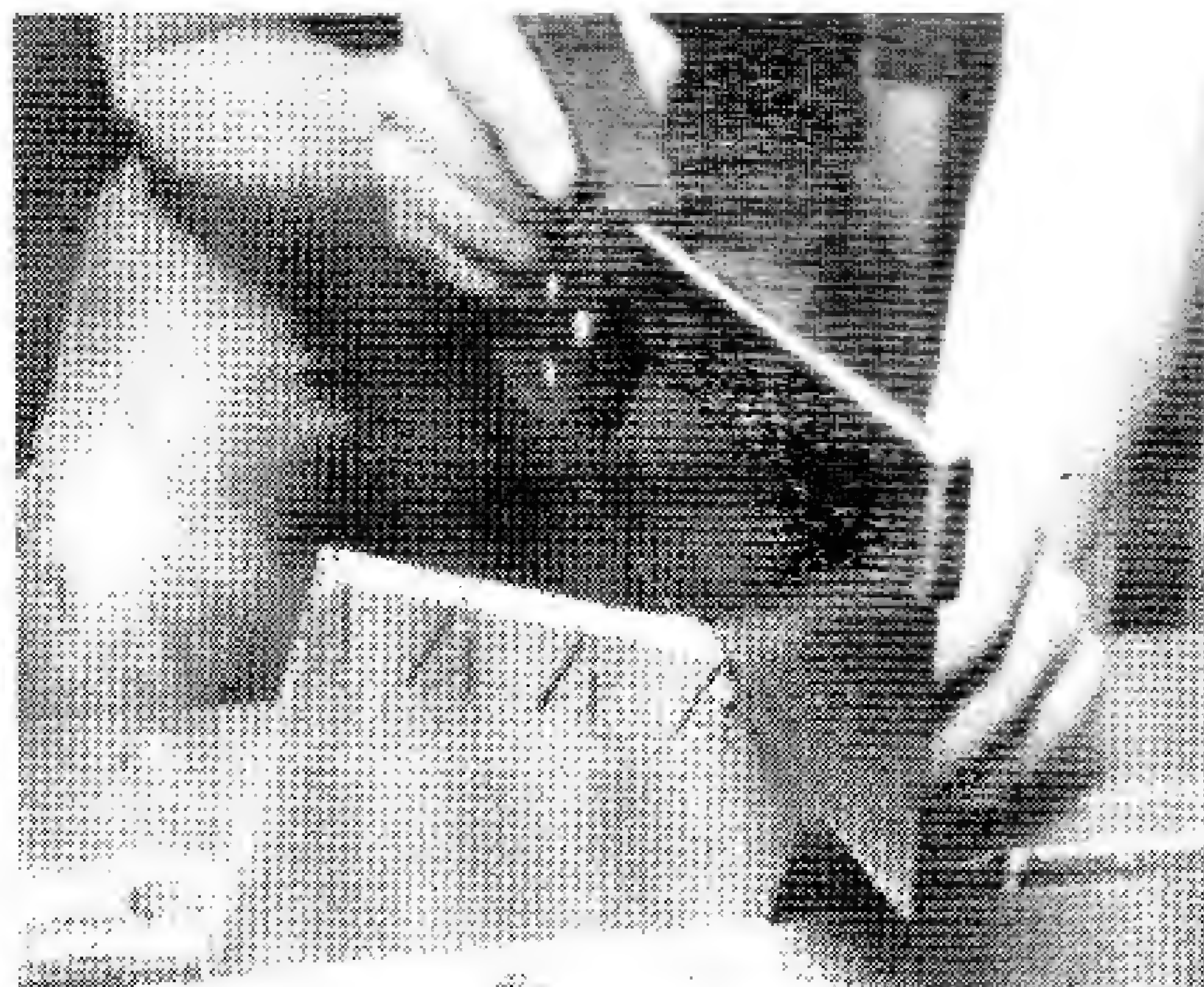
Деталь слід закріпити на верстаку так, щоб лінії розмітки паралельних по відношенню один до одного скосів були строго вертикальні. Зробити це нескладно, якщо використовувати косинець. Пропиляйте спочатку пази з одного боку, після чого деталь переверніть, закріпіть і пропиляйте скоси пазів, що залишилися.

Пилку встановлюйте не на лінії розмітки, а впритул до неї на ділянці деревини, що випадає. Час від часу перевіряйте з обох боків дошки, чи правильно спрямована пилка, чи потрібно виправити пропил.

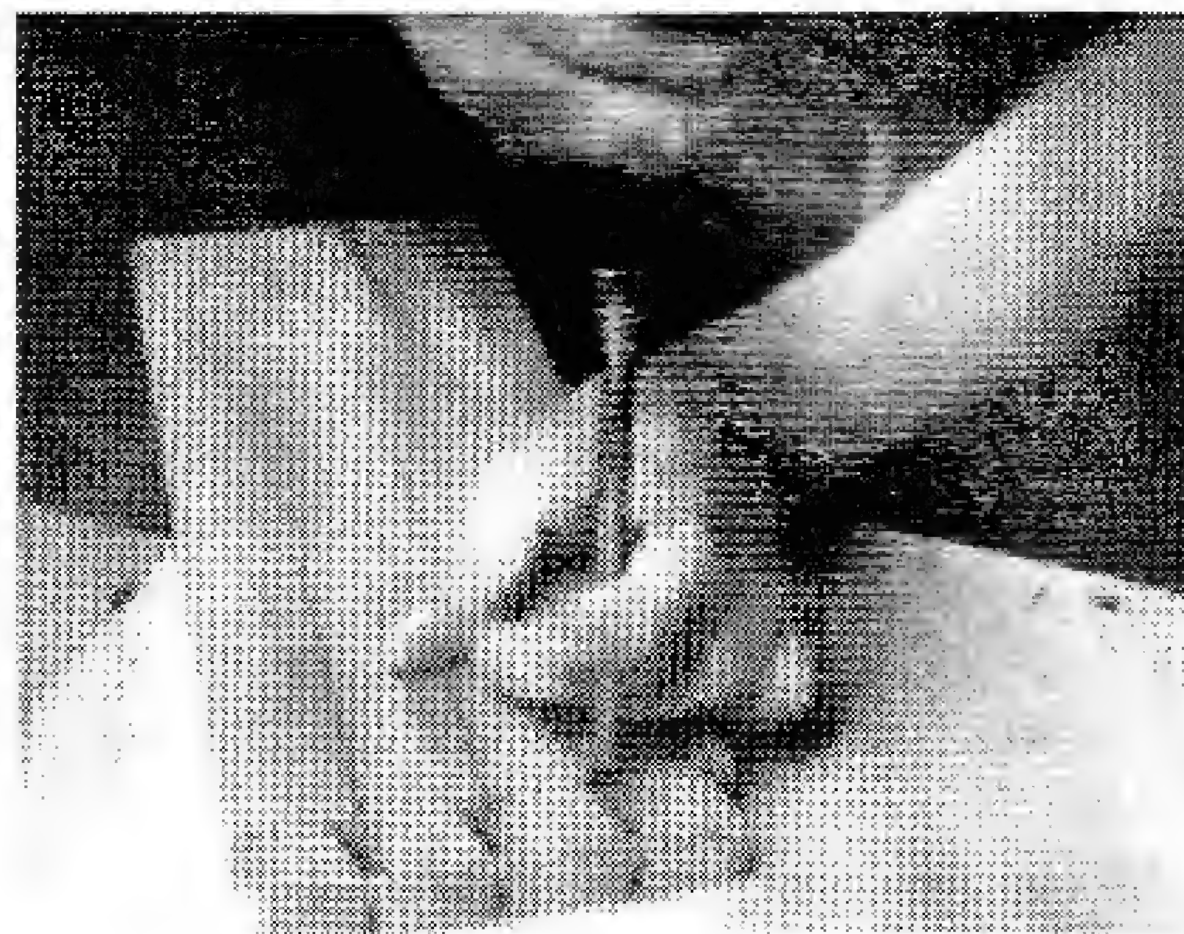
Пази вирізують стамескою, яку варто тримати строго вертикально. При цьому положення самої деталі має бути горизонтальним. Точніше направляти стамеску вдається тоді, коли поверх деталі закріплена ще одна дошка, край якої проходить по лінії розмітки глибини пазів.



Закріпіть деталь так, щоб лінії розмітки паралельних скосів були строго вертикальні. Перевірте косинцем.



Пропиляйте пази спочатку з одного боку, потім переверніть деталь і пропиляйте з другого боку.



Щоб вирізати пази стамескою, закріпіть деталь на верстаку горизонтально. Деталь не повинна ковзати.

Спочатку пази обробляють стамескою з одного боку деталі. Після того, як зроблена виїмка приблизно в половину товщини дошки, її перевертають і завершують обробку пазів. Такий спосіб дає змогу уникнути розтріскування дошки, а також неточностей в обробці пазів.

До того, як ви почнете обробляти пази, перевірте, чи відповідає їхнім розмірам ваша стамеска. Подбайте про підходящий інструмент завчасно, якщо ви плануєте виконати дуже вузькі шипи. Стамески бувають різної ширини — від 4 до 40 мм.

Шипи

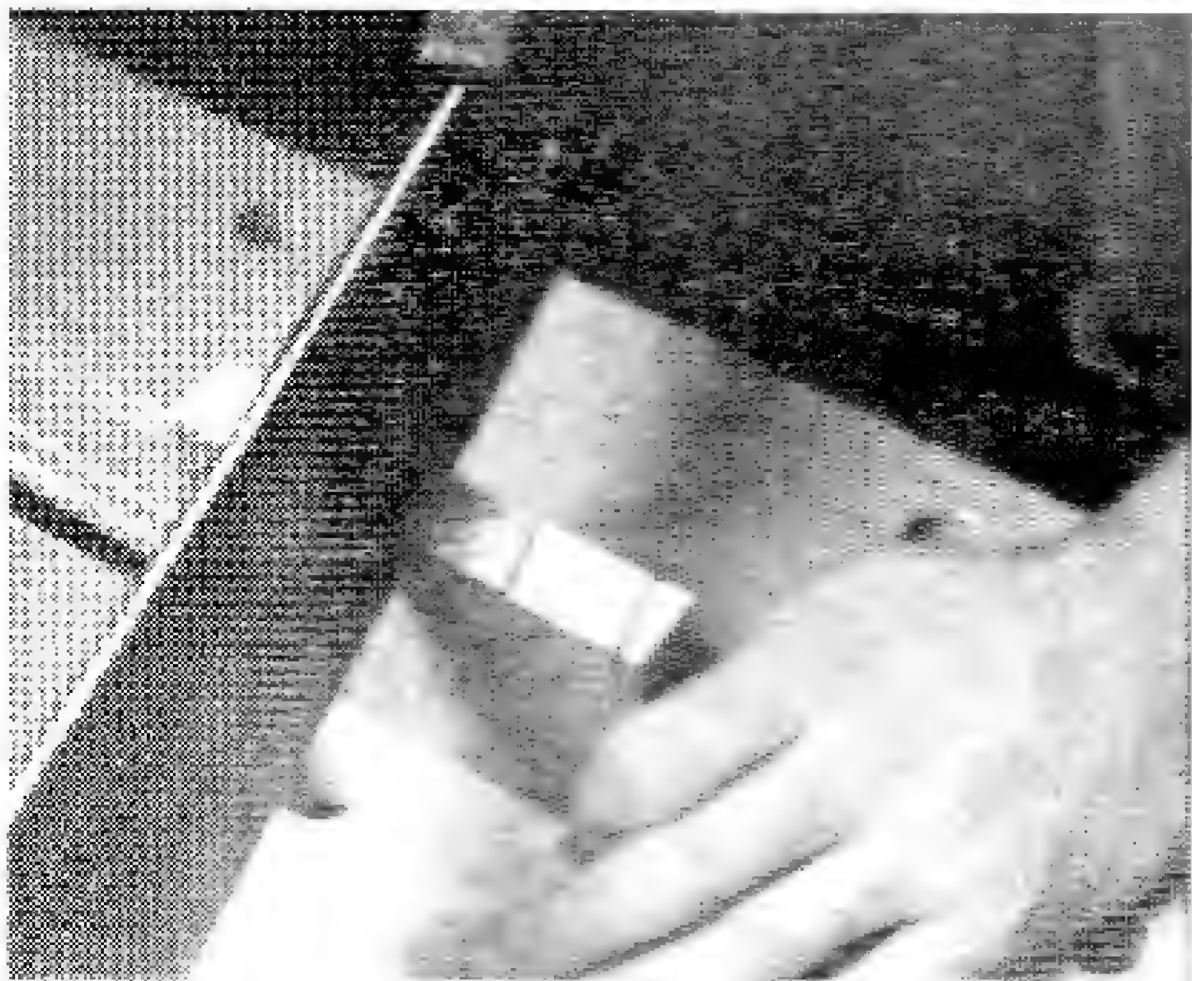
Досвідчені столяри прагнуть спочатку виготовляти шипи, а потім на іншій дошці вирізувати пази. Але можна зробити інакше: готові пази використати для того, щоб намітити на іншій дошці шипи.

При цьому торцевий бік краще забілити крейдою, аби на дереві з помітними річними кільцями не губилися лінії розмітки. Останні повинні бути проведені дуже точно. Для цього можна скористатися шилом або добре відточеним олівцем.

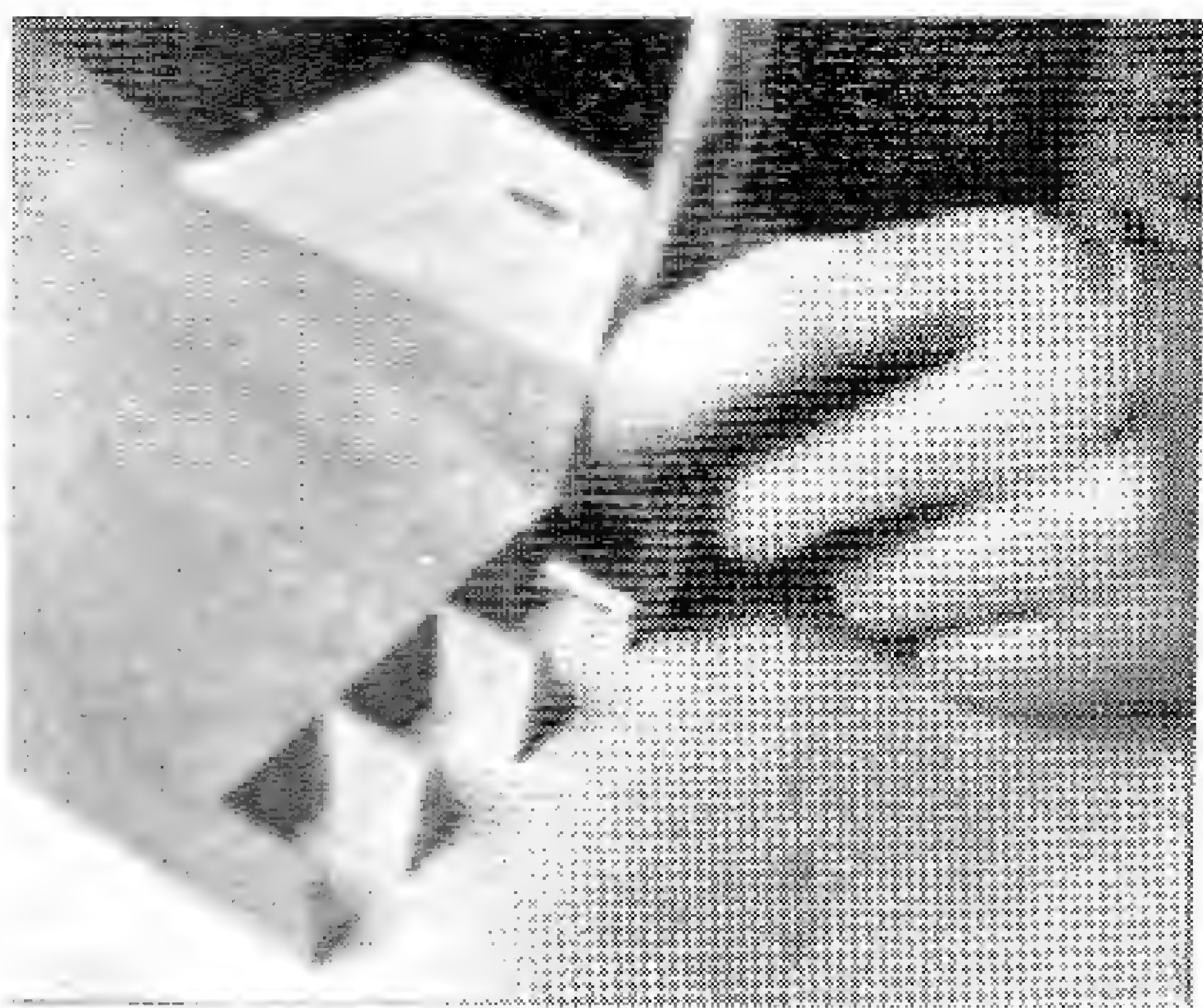
Лінії розмітки з торцевого боку *дошки на лицьову і тильну поверхні переносять строго під прямим кутом до торця*. Довжина шипів залежить від товщини дошки з пазами. Лінії, що обмежують довжину



Торець деталі з темного дерева бажано забілити крейдою, щоб лінії розмітки було краще видно, а пропили вийшли точнішими.



Спочатку зробити пропили тільки з лівого або правого боку шипів, потім — паралельні з іншого боку.



Після виймки проміжних ділянок між шипами обережно підрівняти спили долотом.

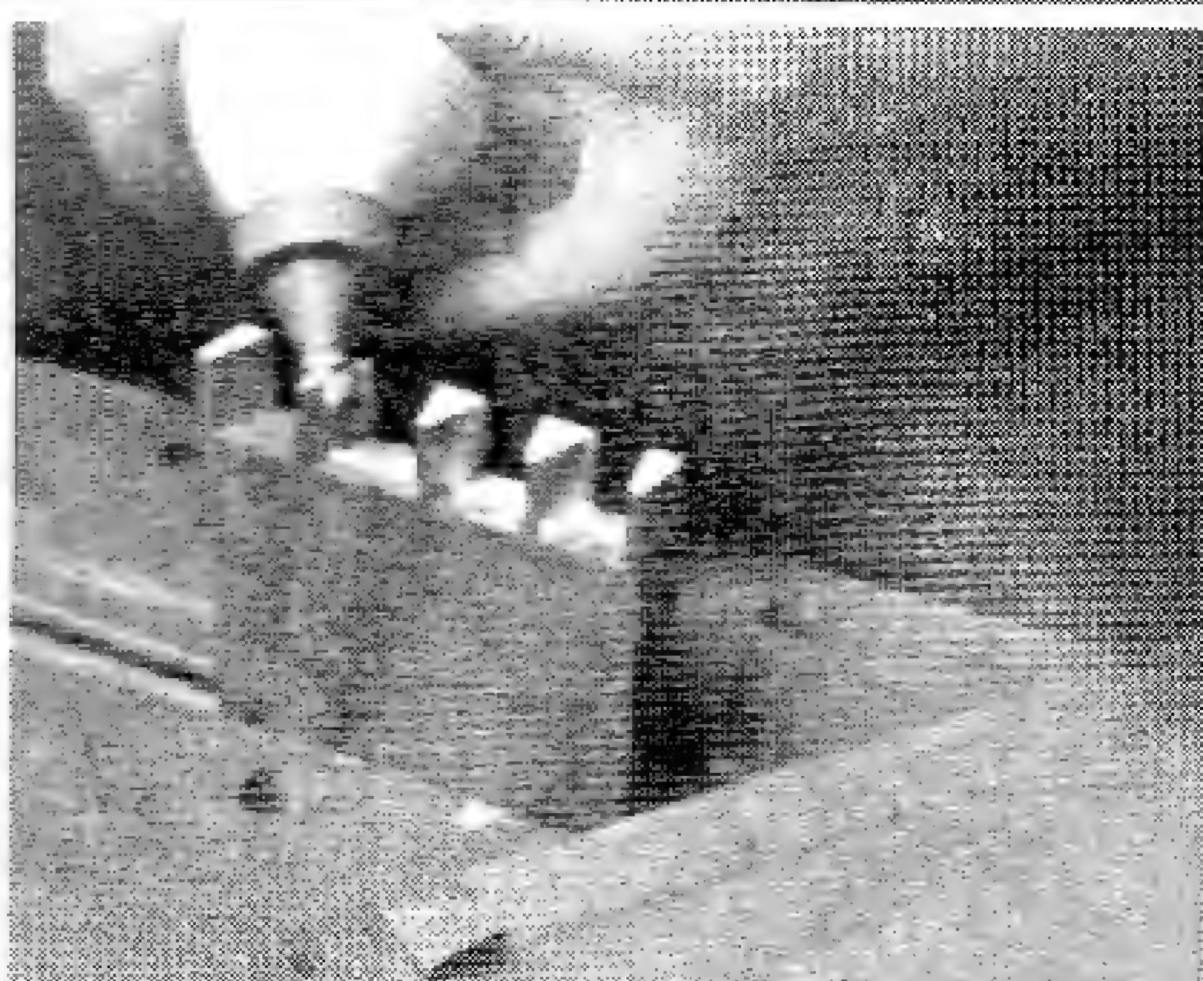
шипів, також повинні бути філігранно точними. Краще розмічати довжину шипів не за допомогою дошки з пазами, а, зміривши її товщину, перенести отриманий розмір на суміжну (прилеглу) деталь. Інакше шипи можуть вийти довшими, ніж потрібно.

Важливо також правильно розташувати шипи, тобто вузькою частиною на лицьовому – найкращому боці дошки.

Щоб вирізувати на деталі шипи, її знову міцно затискують, однак цього разу положення дошки має бути строго вертикальним, як і пропилів, які лише злегка скошуються в іншій площині то вліво, то вправо.

Для виконання пропилів пилку також установлюють упритул до лінії розмітки на ділянці деревини, що випадає. Після завершення робіт пилкою ***деталь закріплюють*** на верстаку горизонтально і переходять до обробки проміжних ділянок між шипами стамескою. Як і при обробці пазів, виїмку роблять тільки на половину товщини дошки, після чого деталь перевертають і видаляють "зайву" деревину з протилежного боку. При цьому можна злегка підправити пропили, якщо між лініями розмітки деревини залишилося більше, ніж потрібно.

Перш ніж рівномірно і тонким шаром нанести на всі шипи і пази клей, трохи обробіть поверхні, що склеюються, наждаковим папером, не закруглюючи при цьому краї. Потім спробуйте з'єднати деталі без

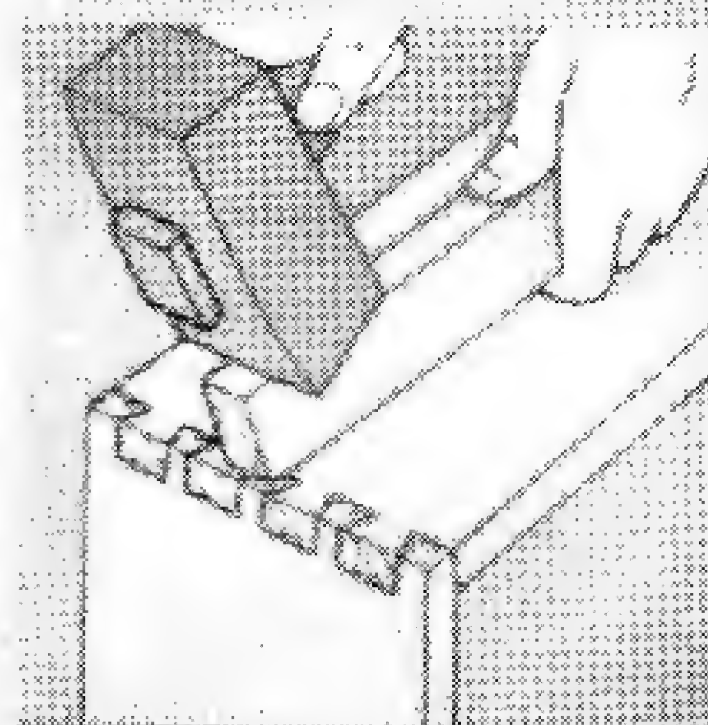


Тонким шаром клею рівномірно покривають усю поверхню шипа. Для цього використовують носик флакона з клеєм або тонкий пензлик.

клею. Ви відразу побачите, чи підходять вони один до одного і що ще треба підправити.

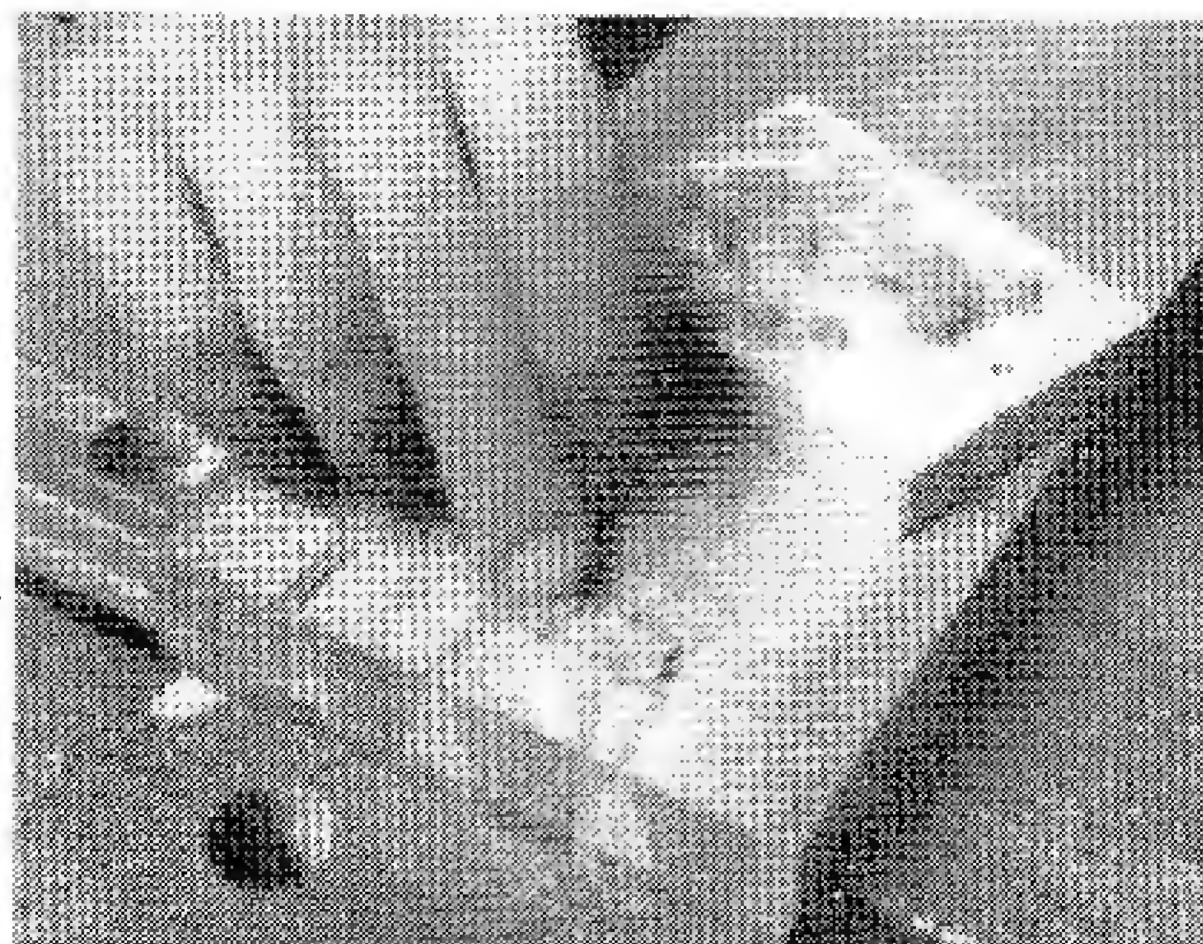
Обережно з'єднайте дошки так, щоб пазоутворювальні шипи (ті, що зі скошеними боками) не розкололися. Майте на увазі, що вони особливо вразливі.

З'єднуючи деталі, ніколи не вдаряйте киянкою прямо по дереву. Для захисту деталей від пошкоджень використовуйте невеликий дерев'яний брусок.



Столярна шпаклівка допоможе виправити помилки

При ідеальному з'єднанні шипів і пазів усі стикувальні шви дуже щільні, без найменших щілин, що не тільки зменшують міцність з'єднання, а й псують зовнішній вигляд виробу. Однак навіть досвідчені столяри не завжди досягають досконалого результату, тому не засмучуйтесь, коли виявиться, що з'єднання в деяких місцях потрібно підправити.



Саморобна шпаклівка допоможе виправити огріхи, наприклад, закрити невеликі сколи.

Як зберегти цілісність пазів

На бічних гранях пазів зробити невеликі скоси.

Можна уникнути розколювання бічних граней пазів під час з'єднання деталей, якщо зробити невеликі скоси так, як показано на рисунку.

Планка, яку використовують як прокладку.

Важливо, щоб під час склеювання навантаження припадало тільки на пази "ластівчин хвіст". При цьому не забудьте установити планку-прокладку.

Вчиніть так. Розстеліть під верстаком плівку і струсніть на неї тирсу. З тирси і клею зробіть столярну шпаклівку, яка і допоможе вам внести невеликі корективи.

Можна, звичайно, скористатися готовою столярною шпаклівкою або мастикою. Та саморобна шпаклівка має переваги: до її складу входить тирса деревини, з якою ви в даний момент працюєте, тобто ця шпаклівка буде цілком відповідати тонові вашого виробу.

Наносити шпаклівку треба акуратно, маленькими порціями, заповнюючи тільки щілини. Ущільнювати і вирівнювати прошпакльовані ділянки краще лезом долота, а не шпателем.

Шипи клиноподібної форми можна швидко й точно нарізати фрезою, якщо використовувати спеціальну насадку для дриля і шаблон. При цьому в ході однієї робочої операції можна обробити відразу дві деталі, установлені з невеликим зміщенням одна до одної. Щоправда, їхнє з'єднання помітно відрізняється від з'єднання "ластівчин хвіст", виконаного традиційним способом, оскільки при механічній обробці деталей усі шипи і пази виходять однаковими. З цієї причини з'єднання не можна визнати декоративним, але і воно по-своєму красиве, а головне, дуже надійне.

Розподіл шипів і пазів у такому з'єднанні залежить від розмірів фрези, яку використовуєте.

*За матеріалами періодичних видань, Інтернет та серії "Зроби сам" підготував **Г. Галкін***

Щоб поновити зір

У "ДСГ" № 8, 2003 р. у рубриці "Служба взаємодопомоги" під заголовком "Що то за окуляри?" читачка з Вінниці Л.М.Каменецька запитує про окуляри-тренажери "Relax" для відновлення зору і просить розповісти про них докладно.

Я цими окулярами користуюся вже більше двох років і про їхній ефект переконалася на власному досвіді.

Робота у мене така, що вимагає постійного напруження зору, і за комп'ютером багато працюю. Тож відчула, що зір слабшає. Звернулася до лікарів, приписали окуляри: спочатку +1,0, потім зір упав ще більше, то вже й з лінзами +2,5 доводилося читати.

Та одного разу мені порадили придбати окуляри-тренажери "Relax". Спочатку вони мені видалися дивними, без лінз, а лише темна сітка, через яку треба дивитися. Але згодом я до них звикла.

Дія окулярів така: в окулярах "Relax" штучно зменшується діаметр зіниці і рівень освітлення в її площині. Світло проникає лише через центральну оптичну зону ока, що призводить до зменшення розсіювання світла на сітківці ока, підвищення чіткості зображення і, відповідно, гостроти зору.

Однак головний ефект викликається зниженням величини світлового потоку, який потрапляє до ока. Дослідження показали, що в окулярах "Relax" виникає надзвичайно сильний фізіологічний ефект: знижується величина звужування зіниці і напруження (тонус) акомодації, частина фокусуючої спроможності ока залишається неначе в резерві, що за функціональних порушень акомодації і рефракції різко збільшує можливості ока — гостроту зору вдалечінь і зблизька (при короткозорості — в 2—3 і більше разів, що відповідає зниженню її на 0,5—1,5 діоптрії, при далекозорості — на 10—30 %, що відповідає зменшенню далекозорості на 1,0—2,0 діоптрії).

Перфораційні окуляри-тренажери "Relax" є ефективним лікувальним і профілактичним засобом при порушеннях зору, які супроводжуються надлишковим напруженням очей. Окуляри викликають релаксацію (знімають напруження м'язів ока), звідси й походить їхня назва.

У перші дні користувалася ними по 10—15 хв. за сеанс. А таких сеансів було 3—4 на добу. Поступово час тренувань збільшувала аж до 60—90 хв. за се-

СТАРЕ НОУ-ХАУ

Щоб зручніше було поливати кімнатні рослини під корінь або наливати воду у піддони квіткових горшків, надіньте на носик лійки тонкий шланг із затискачем, а на протилежний кінець шланга — скляну трубку завдовжки 20—30 мм.



Нерівності на поверхні виробів з дерева помітні краще, якщо світло падає не прямо, а вздовж поверхні: тоді чітко видно всі заглибини, горбики і стирчасті волокна. Тримайте виріб проти джерела світла, якщо хочете перевірити якість своєї роботи.

Для розмітки не користуйтеся кульковими ручками, фломастерами, чорнилами або тушшю, оскільки вони залишають сліди, які практично нічим не змиваються.

З'єднуючи деталі, ніколи не ударяйте киянкою прямо по дереву. Для захисту деталей від пошкоджень використовуйте невеличкий дерев'яний брусок. Ударяйте тільки по ньому.

поролон

Каністру для питної води можна обшити поролоновим килимком і зробити на нього тканинний чохол. Навіть у спекотний день вода у каністрі залишиться прохолодною.

анс. Коли до окулярів починаєш звикати, отвори наче збільшуються, "просвітляються". Тепер користуюся окулярами "Relax", так би мовити, для профілактики, щоб підтримувати зір на відповідному рівні.

Тому всім, хто з віком став гірше бачити, чи умови роботи негативно впливають на зір, раджу спробувати окуляри-тренажери "Relax". Завдяки їм можна відновити зір, використовуючи окуляри протягом дня за будь-яких обставин.

З цими окулярами можна читати, дивитися телевізор, виконувати домашню роботу, працювати на комп'ютері тощо.

Окуляри "Relax" можна використовувати при короткозорості, далекозорості, астигматизмі, на початкових стадіях катаракта та глаукома зникають. Для них не потрібний рецепт. Вони дуже потрібні дітям: телевізор, комп'ютер, читання — це дуже велике навантаження для зору дитини і підлітка.

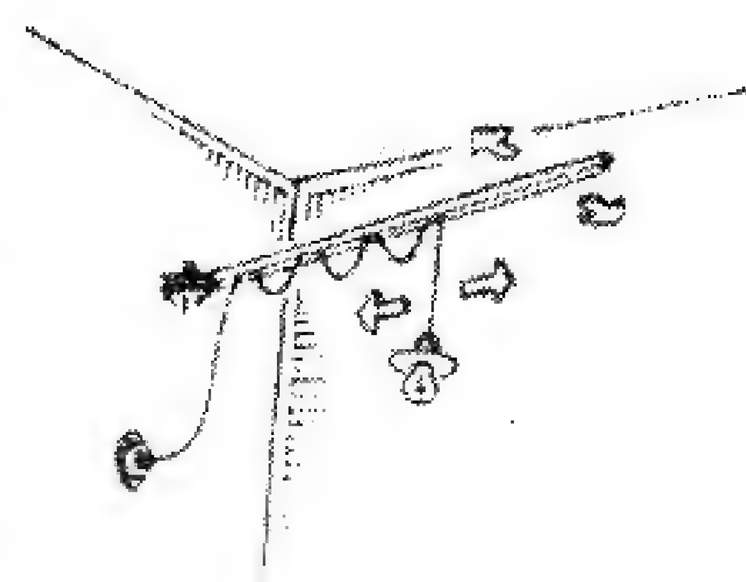
Л.Д.Грошева

Трапляється, що пластмасовий гачок для в'язання ламається у непідходящий момент. Уламок гачка, затиснутий у цанговий олівець, не менш зручний інструмент, ніж попередній. Якщо діаметр гачка більший, ніж у затискача, то частину, яку вставляють в олівець, потрібно обточити напилком.



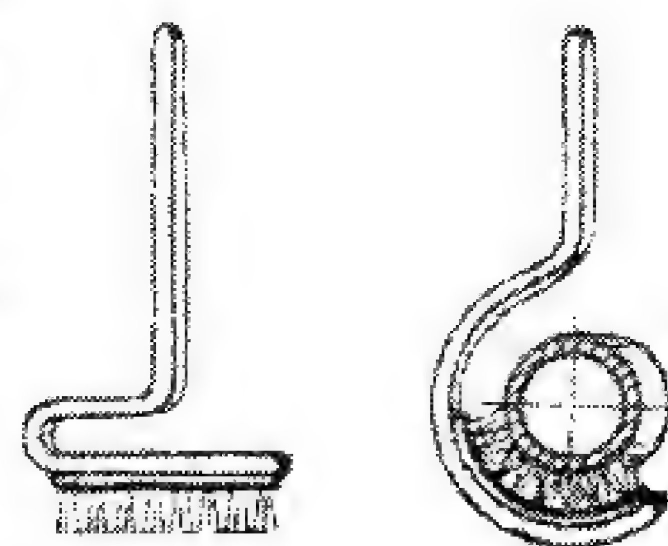
Сік часнику непогано склеює скло і пластмасу. З його допомогою можна закріпити скло наручних годинників, приклеїти скляну смужку-ручку до розсувного скла книжкової шафи. Місце склеювання залишається прозорим.

Напрямні рейки від карниза для штор можуть прислужитися вдруге. У гаражі або майстерні з них вийде зручна опора для пересувної лампи. Рейку прикріплюють до стіни на шарнірному кронштейні. Лампа і електрошнур рухаються по напрямній на ковзних гачках.



Зазвичай, підігнувши низ штанів, їх підшивають. Замість ниток можна нанести по периметру низу штанини шар клею ПВА завширшки 5 мм. Коли клей підсохне, штанину треба пропрасувати через вологу марлю. Такий підворот тримається відмінно, краї його не торочаться, під час прання його можна розгорнути, а після прасування він стає на місце.

Стара зубна щітка, вигнута над вогнем, перетворюється на зручний інструмент для фарбування чи покриття лаком невеликої поверхні. Зручна щітка і для фарбування труб, розташованих близько до стіни. Ручку у цьому разі потрібно вигнути поіншому.



Якщо у парасольки від кінця спиці відірвалася тканина, зовсім не обов'язково звертатися до майстерні. Потрібно взяти тонку жилку (рибальську), тричі обмотати кінець тканини і зав'язати вузол. Потім просилити жилку через отвір на кінці спиці і закріпити тканину.

Поставте на середню полицю холодильника блюдце з великою жменею подрібненого деревного вугілля. Воно не тільки збереже продукти від завчасного псування, а й перешкодить появі у холодильнику неприємного запаху.

Г.Ткаченко

Алкоголь і крупозна пневмонія



Чи правда, що крупозну пневмонію може спричинити алкоголь? Розкажіть, будь ласка, про це захворювання.
Л. Лисенко,
Кіровоградська обл.

Медсестра Н.П. Куриневич готується зробити укол хворому на крупозну пневмонію

Крупозна пневмонія відома ще з часів Гіппократа. Перебіг захворювання завжди важкий і нерідко призводив до летального наслідку. Алкоголь ускладнює перебіг усіх хвороб, запалення легень — не виняток.

Свою назву крупозна пневмонія одержала від слова "круп" ("набряк"). Набряк виникає в стінках альвеол (легеневих пухирців, де відбувається газообмін). Вони заповнюються рідиною, що містить велику кількість фібрину, білка, що бере участь у процесі згортання крові. Сюди ж потрапляють і зруйновані червоні клітини крові — еритроцити, тому мокротиння набуває іржавого кольору. Це захворювання називають ще плевропневмонією.

Сучасна медицина дає змогу лікувати хворого на пневмонію амбулаторно, вдома. Однак, коли потрібне постійне спостереження фахівця й невідкладна допомога, хворого лікують у стаціонарі. Обов'язково госпіталізують хворих на крупозне запалення легень з ускладненнями (плевритом, гнійним абсцесом у легенях), а також тих, хто страждає іншими важкими хронічними захворюваннями, скажімо, діабетом.

Запалення легень належить до хвороб, які неприпустимо лікувати самотужки. Зазвичай, трагедія трапляється, коли хвороба запущена.

Сьогодні дехто ще пам'ятає, яким тяжким вироком був діагноз "запалення легень". Усі з острахом чекали кризи, яка наставала на 5—7-й або 9-й день хвороби. Якщо хворий переживав кризу — він переміг. А смертність від пневмонії в ті далекі роки була високою, особливо — серед дітей.

Але от з'явилися антибіотики і діагноз "пневмонія" перестав бути страшним. Який антибіотик вибрати, лікар вирішує залежно від особливостей пневмонії і наявності у хворого супутніх захворювань.

Лікування антибіотиками триває в середньому 10—14 днів, зазвичай, до 3—5-го дня з нормальною температурою. Скорочувати самостійно термін прийому ліків неприпустимо, тому що, якщо не вилікувати хворобу, пневмонія може спалахнути знову.

Щоб полегшити відокремлення мокротиння, призначають відхаркувальні препарати.

Кілька порад хворим на пневмонію:

- у перші дні, коли температура висока, треба лежати. Не виходити на вулицю, поки не дозволить лікар. Порушення режиму дуже небезпечне: воно може призвести до тяжкого ускладнення. Навіть після розсмоктування вогнища запалення у легенях (що підтвердить рентген) повне видужання не настає, тому що організм ослаблений, і при переохолодженні, великому фізичному навантаженні захворювання може повернутися;
- душ приймати можна, якщо немає високої (понад 37,5°) температури. Чиста шкіра допомагає легеням дихати. Прийнявши теплий душ, відразу ж треба лягати у ліжко, щоб не переохолоджуватися;
- провітрювати кімнату треба кілька разів на день;
- пити не менше 2—2,5 л рідини на добу, щоб розріджувати мокротиння. Крім чаю з лимоном, мінеральної води, добре пити настій шипшини, свіжі фруктові соки;
- купуючи в аптеці відхаркувальний засіб, обов'язково поцікавтеся у фармацевта механізмом його дії. Не купуйте препарати, що мають подвійну властивість: відхаркувальну і пригнічувальну (пригнічує діяльність кашлевого центру в мозку). У цьому разі мокротиння буде утворюватися, але не буде відкашлюватися та видалятися з легень;
- упродовж 2—3 місяців після перенесеного запалення легень не допускайте фізичних перевантажень, намагайтеся більше бувати на свіжому повітрі;
- люди, які через важкі травми чи хвороби, скажімо інсульт, змушені довго лежати у ліжку, можуть захворіти застійною пневмонією, яка виникає внаслідок того, що в альвеолах легень застоюється слиз, і, якщо туди потраплять мікроби, може розвинутися запальний процес. Щоб цього не сталося, частіше робіть глибокий вдих і видих, надувайте гумові іграшки або повітряні кульки. Намагайтеся по можливості змінювати положення тіла, повертаючись кілька разів на день то на один, то на другий бік. Добре також, щоб хто-небудь з домашніх щодня розтирав хворим спину камфорною олією. До речі, це запобігає і утворенню пролежнів.

Підготувала
Ірина Куриневич

Передплатний індекс журналу "Будьмо здорові" — 74063

...саджанці яблунь, груш, абрикосів, слив, персиків, аличі, хурми, унабі. Ягідники.

Віктор Миколайович Передерій,
вул. Стратосферна, 22,
м. Запоріжжя, 69077,
тел. (0612) 96-64-22

... вишлю для весняного щеплення живці плодових культур і різних клонових підщеп. Замовлення формуються у жовтні-листопаді. Каталог та бланк замовлення у підписаному вами конверті. Саджанці – самовивозом.

В.М. Меженський,
вул. Ілліча, 13, кв. 6, сел. Олитне, Артемівський р-н,
Донецька обл., 84571
тел. (06274) 67-36-1,
e-mail:mezhenskyj@inca.donetsk.ua

...нові сорти для інтенсивних садів.Яблуня, груша, смородина, підщепа.Саджанці та живці гуртом і вроздріб.

П. Медолиз,
вул. Урбайліса, 9, м. Умань, 20300,
тел. (04744) 3-09-86

...гладіолуси, жоржини. Конверт – каталог.

К.Я. Войтенко,
1-й пров. Маяковського, 15, м. Ромни,
Сумська обл., 42001

...саджанці суниці великоплідної Маршал, Машенька, Чомора Турусі – по 3 гривні; ремонтантної Триб'ют, шпалерної Дивовквіт; йошти і жовтоплідної малини – по 4 грн. за кущ. Пересилка – 4 грн.

Олег Васильович Грогуль,
вул. Мічуріна, 18, кв. 27,
м. Козятин, Вінницька обл., 22100

...агроном-виноградар пропонує саджанці, чубуки 130 комплексностійких сортів. Конверт – каталог.

Е.М. Олефір,
вул. Авраменка, 18-84,
м. Запоріжжя, 69120,
тел. (0612) 67-49-53

...дешевше не буває! Кореневища канни (7–20 кореневбруньок) за ціною однієї – 5,5 грн. Самовивіз. До 10 жовтня 2004 р.

тел. (04637) 4-58-18,
м. Прилуки, після 18-00

...чубуки, саджанці комплексностійких сортів винограду. Конверт – каталог.

В.В. Срібний,
с. Новоселиця, Ульяновський р-н,
Кіровоградська обл., 26423

...зааненські козенята.

Тамара Миколаївна Полтавець,
вул. Ю. Кондратюка, 15, кв. 54,
м. Полтава, 36040,
тел. (0532) 3-89-56, 3-71-45,
моб. 8 (050) 346-22-60

...лілії, тюльпани, хризантеми.

Ольга Василівна Власюк,
п/с 79, м. Павлоград,
Дніпропетровська обл., 51400

...реалізую чубуки і саджанці винограду понад 70 сортів. Конверт – каталог.

Віктор Іванович Пришляк,
вул. Скоробрехи, 5, смт Маньківка, Черкаська обл., 20100,
тел. 8 (04748) 6-12-07

...саджанці суниць, малини, смородини, аґрусу, квітів.

Г.С. Федорова,
а/с 79, м. Запоріжжя, 69027

...насіннєву картоплю найкращих і найновіших сортів зарубіжної та української селекції: Бернадет, Беллароза, Тірас, Спринт, Мелодія, Воля, Скарб, Каратоп, Агаве, 80 сортів. Підписаний конверт – каталог.

О.А. Іллющенко,
а/с 61, м. Прилуки, 17500,
тел. 8 (066) 712-06-90

...цибулини лілії (Голландія), гладіолуси оптом і вроздріб.

В.В. Власюк,
вул. Дніпровська, 397, м. Павлоград,
Дніпропетровська обл., 51408,
тел. 8 (05632) 4-38-50,
E-mail:doctorvlas@ukr.net

...саджанці великоплідної чорної смородини. Конверт – каталог.

Петро Іванович Калібабчук,
вул. Попова, 17, кв. 30,
м. Старокостянтинів,
Хмельницька обл., 31100

...високоякісну насіннєву картоплю (60); саджанці смородини (23); аґрусу (7); кореневбруньки канн нових сортів (5); насіння овочів. Конверт – каталог.

В.Б. Мосціпан,
пров. Чайковського, 8,
м. Прилуки, Чернігівська обл., 17502

...поштою, самовивозом. Широкий асортимент плодово–ягідних культур вітчизняної, зарубіжної селекції. Чистосортність гарантується. Конверт – каталог.

Леонід Ілліч Проказін,
вул. Воскресінська, 18, кв. 2,
м. Миргород, Полтавська обл., 37600

...допомогу в пошуку рослин. Список надсилається безкоштовно у вашому конверті.

О.І. Болотських.
Банк даних колекціонерів рослин, а/с 17, м. Київ, 02105

...реалізуємо декоративні рослини,

О.І. Болотських,
а/с 17, м. Київ, 02105

...сенполії 500 сортів. Живці, розетки, вазони.
тел. 8 (044) 406-11-66, 8 (050) 558-84-72

...іриси, гіацинти, тюльпани, крокуси, лілійники, лілії, троянди. Конверт – каталог.

З.К. Глуменко,
вул. Щорса, 20, с. Кожанка, Фастівський р-н,
Київська обл., 08550

...шиншили дорослі і молодняк.
а/с 25, смт Голованівськ,
Кіровоградська обл., 26500

...високоякісну насіннєву картоплю найкращих сучасних сортів: Беллароза, Китайське диво, Бернадет, Фальбо, Агаве, Коллета та ін., а також найкращі сорти минулих років, оздоровлені за біотехнологією (еліта): Світлий, Герба, Уніта та ін.

Вільгельм Адольфович Хілінський,
вул. Метробудівська, 4-а, кв. 39, м. Київ, 03065,
тел. 8 (044) 408-26-32 (дом.),
тел. 8 (050) 551-23-82 (моб.)

...насіння овочів і квітів вітчизняної та зарубіжної селекції, плівку спанбонд, аксесуари, спеціальну літературу, садовий інструмент та інше. Ціни доступні. Заадресований конверт – каталог.

а/с 87, м Київ, 03170

...варотом – препарат для лікування бджіл від вароатозу.
п/с 53, м. Київ, 03146,
тел. (044) 403-06-34, 407-18-86,
моб. 8 (039) 291-42-60

...на осінь маточники хризантем: городньої гіллячкової; голландської гіллячкової; великоквіткової на зріз; великоквіткової горщечкової; городньої – групи Естівал і Гарден Мумс; корейської, що зимує у відкритому ґрунті. Новинки. Конверт – каталог.

Лідія Володимирівна Петрусенко-Касьянова,
вул. Шевченка, 77, смт Голоби, Волинська обл.,
тел. (03352) 92-0-77

...високоякісну насіннєву картоплю найкращих вітчизняних та зарубіжних сортів: Агаве, Беллароза, Слов'янка, Повінь та інші. Суниці: Біг-Бой, Брайтон, Гігант Джорней, Тудла та ін. Конверт-каталог.

Станіслав Антонович Кусторовський,
вул. К. Маркса, 24, кв. 21, м. Шепетівка,
Хмельницька обл., 30400,
тел. (03840) 5-45-59

Пропоную...

...найновіші сорти гладіолусів, лілії, велику надранню ромашку.

О.В. Притиковський,
вул. Проектна, 14, м. Чернігів, 14034

...нарциси, тюльпани, лілії, гладіолуси – сучасні сорти для зрізу і квітників. Низькі ціни, безкоштовні інструкції, консультації. Каталог у вашому конверті.

Галина Миколаївна Дейцева,
а/с 33, м. Кременчук, Полтавська обл., 39608, тел.(05366) 689-51

...штамбовий аґрус, смородину, троянди. Саджанці золотистої і чорної смородини, аґрусу, малини.

В.А. Криворотько,
с.Бутовці, Хорольський р-н, Полтавська обл., тел. 8 (050) 580-33-85

...60 високоврожайних сортів картоплі.

Володимир Петренко,
с. Березова Лука, Гадяцький р-н, Полтавська обл., 37342

...саджанці і чубуки новітніх комплексностійких сор-тів винограду, смородини, аґрусу, малини, суниці.

Володимир Аполлінарійович Шпак,
вул. 60 років Жовтня, 55-а, м. Карлівка, Полтавська обл., 39500

...велика надрання ромашка, лілії, нові сорти гладіолусів.

С.П. Крищенко,
вул. Верховної Ради, 10, кв. 18, м. Київ, 02100

...післяплатою гофровані гладіолуси 180 сортів. Реалізація з 15 жовтня. Осінні знижки. Конверт – каталог.

В.В. Трепачка,
вул. Нагірна, 29, смт Талалаївка, Чернігівська обл., 17200

...хвойні, вічнозелені, красивоквітуючі, ґрунтопокривні, троянди, лілійники, іриси, канни, гладіолуси та інше.

С.Ф. Тимофєєва,
вул. Вечірня, 11, м. Севастополь, 99018

...гуртом та вроздріб широкий асортимент саджанців плодово-ягідних і декоративних культур у контейнерах – на місці, з відкритою кореневою системою – поштою. Троянди, клематиси, каприфоль, суниці та багато іншого. Ціни доступні, є знижки. Висилаємо каталог у вашому конверті. Купуємо сіянці шипшини.

Тетяна та Андрій Левицькі,
вул. Корольова, 56-в, м. Вінниця, 21008, тел. (0432) 43-70-11

...найбільша колекція найдешевшого насіння овочів в Україні: помідори (350), перець (150), баклажани (30), фізаліс (7), тютюн (8), соя (15), огірки (20), дині (10), кавуни (10), а також кімнатні: помідори (40), перець (65), огірки (5) та багато іншого. Реалізація цілий рік, кожного сезону новинки. Каталог та пакет насіння безкоштовно – у вашому конверті з марками на 65 коп.

М.В. Семикопний,
с. Нова Басань, Бобровицький р-н, Чернігівська обл., 17461

...створіть свою справу! Безпрограшний шанс для бажаючих зайнятись надприбутковим бізнесом у новій галузі тваринництва! Реальна можливість заробити від 25000 грн. за 365 днів з ділянки всього 10 х 10 м. Гарантований збут та інвестиційна підтримка. Прийом замовлень обмежений! Конверт із з/а – ознайомлення з бізнес-проектом (безплатно).

Петро Володимирович Кузьмич,
а/с 17, м. Ковель, Волинська обл., 45008

...садивний матеріал гладіолусів, тюльпанів майже 100 сортів.

Ю.І. Германчук,
вул. Дружби, 45, м. Здолбунів, 35702

...ви образливо засмучені щорічним отриманням мізерного доходу від ведення традиційного присадибного господарства? 40 особливих технологій нестандартного агробізнесу допоможуть Вам гарантовано збільшити його прибутковість у 2–3 рази, а окремі – і в 10–20 разів! Конверт із з/а – додаткова інформація (безплатно). Строк прийому замовлень обмежений!

а/с 3 "Техноком-2", смт Ст. Вижівка, Волинська обл., 44400

...квіти: багаторічні, однорічні, іриси, лілії, хризантеми, лілійники, кімнатні та ін. Ягідники: малину, смородину, суницю. Рідкісні овочі. Великий вибір, низькі ціни.

Валентина Григорівна Орист,
с. Вікторія, Пирятинський р-н, Полтавська обл., 37044

...саджанці елітних сортів великоплідної суниці світової селекції (неповний їх перелік у "ДСГ" за березень 2004 р.). Конверт – каталог.

Борис Миколайович Масленко,
пр. Комунальний, 3, м. Кіровоград, 25018

...садивну картоплю 70 новітніх сортів світової селекції. Посилки від 6 кг. Безкоштовний каталог у вашому конверті.

Костянтин Юрійович Давидовський,
пр-кт Корольова, 2-в, кв. 64, м. Київ-134, 03134, тел. (044) 402-58-00

...картоплю Беллароза – 4–6 грн./кг: Розара, Розалінда, Каратоп, Санте; Серпанок, Повінь, Слов'янка – 2–5 грн./кг. Поштою не висилаю, приїздіть.

Іван Іванович Мудрий,
с. Мирівка, Кагарлицький р-н, Київська обл., 09241

...картоплю Беллароза, Агаве (6 грн.), Повінь (4 грн.), Слов'янка (3 грн.) та ін., суницю садову: Хані, Гігант Джорней, Королева Єлизавета (50 сортів), лікарські рослини: золотий корінь, золотий вус, елеутерокок та ін.

Анатолій Михайлович Попов,
вул. Святошинська, 40-в, кв. 8, м. Вишневе, Київська обл., 08132

...бульбоцибулини тюльпанів, гладіолусів, дрібноцибулинних; насіння одно- та багаторічних квітів. Ціни помірні.

Раїса Михайлівна Германова,
вул. Героїв Сталінграду, 15-а, кв. 82, м. Київ, 04210

...саджанці, чубуки винограду. Оптом.

Сергій Григорович Батиченко,
тел. (05667) 4-14-02

Книга — поштою (післяплатою)

Виготовлення ковбас та м'ясних продуктів
Технологія переробки риби
Присадибне і любительське рибальство
Корова в господі
Обробка молока, виготовлення молочних продуктів у домашніх умовах
Вирощування і розведення курей
Кінь у присадибному і фермерському господарстві
Присадибне бджільництво
Присадибне картоплярство
Вирощування грибів у присадибних і домашніх умовах
Овочі на вашому городі
Ціна — 4 грн.
Сорти картоплі
Ціна — 3 грн. 50 коп.

Хутрові звірі
Кролі в господі
Нутрія
Шиншила
Присадибне свинарство
Коза в господі
Вирощування і розведення індичок
Вирощування і розведення качок
Вирощування і розведення гусей
Перепелина ферма біля хати
Вичинка і фарбування шкур
Домашній акваріум
Папуги в оселі
Хом'яки
Морські свинки
Ціна — 2 грн.

Журнал "Картопляр":
№ 1, 2, 3, 4 за 2000 р.
№ 1, 2, 3, 4 за 2001 р.
№ 1, 2, 3, 4 за 2002 р.
Ціна одного номера – 2 грн.

Вартість літератури без врахування поштових витрат за пересилку. Замовлення надсилати: редакція "Ветеринарна газета", 03151, м.Київ, вул.Донецька, 30, тел.(044) 243-39-19, 243-38-22.

ПЕРЕДПЛАЧУЙТЕ ЖУРНАЛИ

"КАРТОПЛЯР" (індекс — 22671)
та "Бібліотеку ветеринарної медицини" (індекс — 22591)
— порадники для фермерів, дачників, картоплярів, садівників, городників, тваринників, пасічників, домогосподарок, спеціалістів села та переробної галузі

"ВЕТЕРИНАРНУ ГАЗЕТУ" (індекс — 35069)
— поради з годівлі, утримання та лікування тварин, птиці, бджіл та риби, а також господарювання — в домі, саду та на городі

Як краще розмножити обліпиху в любительському садівництві

Шановна редакціє "ДСГ"!

Ми – молода сім'я. Недавно стали шанувальниками журналу "Дім, сад, город". Дуже полюбили це видання. Хотілося б на його сторінках прочитати детальнішу інформацію про розмноження обліпихи великоплідної, агрусу, клематисів.

О.Г. Руденко, м. Вінниця

Обліпиху можна розмножувати насінням, зеленими і здерев'янілими живцями, щепленням та окуліруванням.

Найпростіший – насіннєвий спосіб. Насіння обліпихи під час зберігання сухим за кімнатних умов не втрачає схожості протягом кількох років. Крім того, воно практично не має періоду органічного спокою. Тому за відповідних умов добре сходить як свіжозібране, так і після зберігання. Але слід зазначити, що сіянці не повністю зберігають властивості сорту. Крім того, насіннєвий спосіб розмноження дає більше половини чоловічих рослин, яких до плодоношення важко відрізнити від жіночих. У зв'язку з цим згаданий спосіб застосовують при виведенні нових сортів, вирощуванні підщеп, а також для одержання сіянців, використовуваних для лісомеліоративних, лісозахисних і декоративних потреб.



ЧУЙСЬКА

Щоб зберегти сортові ознаки материнської рослини, застосовують вегетативне розмноження. У виробництві найефективнішим та економічно вигідним способом є зелене живцювання у великогабаритних плівкових теплицях із наступним дорощуванням саджанців у шкілці розсадника протягом року. Добрі результати дає також розмноження здерев'янілими живцями.

РОЗМНОЖЕННЯ ЗДЕРЕВ'ЯНІЛИМИ ЖИВЦЯМИ

Це найпростіший, доступний спосіб розмноження обліпихи як у спеціалізованих розсадницьких господарствах, так і в любительському садівництві. Він передбачає використання однорічних здерев'янілих пагонів, заготовлених у чистосортних елітних насадженнях або на присадибних ділянках із високопродуктивних, вільних від шкідників і хвороб рослин.



ФЕОФАНІВСЬКА НОВА

В умовах України здерев'янілі пагони можна заготовляти восени (починаючи з листопада), узимку або рано навесні. Однорічні пагони діаметром не менше 4 мм садовим секатором або ножем розрізують на живці завдовжки 18–20 см. Заготовлені восени живці можна зберігати в погребах у трохи зволоженому піску або перліті за температури 0–5°C чи в холодильній камері в поліетиленових мішках при 0...±2°С. Для цього можна використовувати снігові бурти.

Перед садінням живці занурюють на 2/3 довжини на дві доби у воду з температурою 20–30°С, потім на 18–24 год. на таку саму довжину в 0,02%-ний розчин гетероауксину або 0,01%-ний розчин індолілмасляної кислоти.

Застосовують також інший спосіб підготовки живців до садіння. При цьому пучки їх на 2/3 довжини занурюють у воду з температурою 18–24°С на 5–7 діб до набрякання бруньок та утворення кореневих горбочків. Щодня вранці та ввечері замінюють воду.

Живці вкорінюють на грядках, у парниках, розсадниках або теплицях. Використання закритого ґрунту дає можливість виростити стандартні саджанці протягом року.

Живці висаджують у пухкий, родючий, легкий за механічним складом ґрунт так, щоб на поверхні залишалося 2–3 бруньки. Висаджувати можна вертикально або з невеликим нахилом. Якщо технологією передбачено вирощування рослин на одному місці протягом року, при використанні грядок чи закритого ґрунту практикують схему садіння 20 × 5–10 см. На ділянках із дворічним вирощуванням саджанців на одному місці доцільно висаджувати живці однострічковим способом за схемою 45 × 8–12 см або двострічковим (60 + 20 × 8–18 см). Догляд за ними полягає в підтриманні необхідної вологості ґрунту (70–80% НВ), розпушуванні й прополюванні.

РОЗМНОЖЕННЯ ЩЕПЛЕННЯМ

Щоб запобігти ураженню фузаріозними й вертицильозними хворобами, застосовують щеплення живців нестійких проти цих хвороб сортів на стійкі до них місцеві підщепи. Крім того, у любительському садівництві такий спосіб розмноження дає можливість одержати на одній рослині колекцію з кількох сортів. Прищепивши чоловічу рослину у крону жіночої, можна обійтися без рослини-запилювача.

Живці для щеплення заготовляють у листопаді-грудні, для цього відбирають добре дозрілі однорічні пагони завтовшки 7–9 мм. Зберігають їх під снігом, у холодному погребі, вологому піску або в холодильних камерах у поліетиленових мішках при температурі 0...±2°С.

Час щеплення припадає на початок розпускання бруньок у рослин-підщеп і триває до закінчення їх цвітіння. В однорічну деревину прищеплюють живці із 3–4 бруньками методом поліпшеного копулювання. При використанні як підщеп 1–2-річних сіянців щеплення доцільно проводити на висоті 10–25 см від кореневої шийки. Місце щеплення обв'язують поліетиленовою плівкою, а верхній зріз живця, над брунькою, замазують садовим варом.

І.П. Надточій,
канд. с.-г. наук, ст. наук. співробітник Інституту садівництва УААН
(фото автора)

ГОРІХ – НАСІННЯМ



Найпоширенішим є насіннєвий спосіб розмноження горіха. За цього способу близько 70% сіянців успадковують ознаки материнської рослини. Але як і коли насіння горіха найліпше висіяти?

Це можна зробити різними способами. Свіжозібране насіння закласти з осені на стратифікацію у вологий пісок і зберігати у погребі за невисокої плюсової температури (не вище +9°С) до весняного садіння.

Якщо ж насіння зберігати до весни сухим, то навесні його можна вимочити у воді, проростити і також висіяти в ґрунт.

Але найкращим вважаю спосіб підготовки насіння до сівби за нашим винаходом (авт. свідоцтво № 1821069). Насіння вимочують і пророщують з осені або на початку зими (після закінчення його глибокого (біологічного) спокою, який становить, за моїми дослідженнями, мінімум 18 діб перебування насіння при температурі 0...+9°С (краще менша температура, але плюсова).

ВИМОЧУВАННЯ

Перед пророщуванням насіння слід вимочити близько 6 діб у приміщенні за кімнатної температури (+18–20°С). Якщо температуру підвищити до +30°С і частіше міняти воду, то термін вимочування можна зменшити до трьох діб.



Горіх з надламаною шкаралупою

Плоди кладуть на дні посуду, ліпше боком на ребро (зручно на ганчірці), і заливають водою так, щоб плоди виглядали з води на третину, інакше "задихнуться". Вода має бути підфарбованою марганцівкою до світло-рожевого забарвлення. Воду слід міняти щодоби. Через дві доби з початку намочування корисно відколупнути частину шкаралупи біля носика з обох боків плоду (див. рис.). Допускається часткове пошкодження ядра (видалення до 10%), але не носика. Вимочування сприяє вимиванню ретардантів (речовин, що гальмують проростання) від них вода коричневіє. Припиняють вимочувати після набрякання плодів (біля носика між стулками шкаралупи утвориться щілина близько 2 мм) і навіть побіління і набрякання носика (оживання зародка).

ПРОРОЩУВАННЯ

У провареній тирсі плоди укладають боком на ребро, присипають шаром тирси 10–20 мм. Через 12–15 діб (від початку вимочування) за кімнатної температури утворюється корінець завдовжки 5–10 (до 20) мм. Утворення бічних корінців небажане, бо вони легко відламуються під час сівби.

ЗБЕРІГАННЯ ПРОРОЩЕНОГО НАСІННЯ

Посуд з пророщеними горіхами у зволоженій тирсі слід винести у холодний льох і зберігати до весни за температури 0...+5°С, але не вище +9°С. Відносна вологість тирси має бути близько 60%. За вищої вологості можливе загнивання плодів.

СІВБА

Укладати горіхи в лунки слід боком на ребро. Глибина лунки має дорівнювати близько трьох діаметрів плоду. На важких глинистих ґрунтах ліпше садити у піщану грудку (підсипати піску на дно лунки і присипати плід горіха також піском).

Сходи з'являються через 1–2 тижні. Кращим вважається пізня сівба, так щоб сходи одержати наприкінці першої декади червня. У кожну лунку бажано класти до 3–6 плодів, поступово залишаючи один найліпший або два обох типів цвітіння.

Л.С. Шугін,
м. Харків

НЕ ЗАПІЗНЮЙТЕСЯ З ВИКОПУВАННЯМ

Викопувати гладіолуси розпочинаю після перших приморозків у першій половині жовтня. Запізнюватися з викопуванням гладіолусів не слід. За моїми багаторічними спостереженнями, викопування у пізніші строки спричинює захворювання цибулин. Холодні ночі та осінні дощі сприяють розвитку хвороб у зимовий період: на цибулинах з'являється суха гниль, спочатку у вигляді світло-коричневих цяток, які згодом збільшуються, чорніють, і цибулина гине. Після викопування гладіолусів усі хворі цибулини і листя слід спалити. Здорові щойно викопані цибулини добре промиваю, а потім просушую. Затим поміщаю за сортами у марлеві мішечки. До кожного сорту прив'язую етикетку, де вказую його назву. Після цього на 4 год. занурюю у розчин марганцівки червоного кольору. Потім мішечки з цибулинами складаю у ящики в один ряд і просушую на повітрі, а в негоду – у приміщенні за температури 20–25°С. Приміщення часто провітрюю. Якщо цибулини сушити за нижчої температури, то при їх диханні під лусками конденсується волога, а це спричинює захворювання цибулин.

Після просушування у цибулин відокремлюю старе денце з корінням. Занурюю цибулини ще на 2–3 години у темно-рожевий розчин марганцівки, а затим ще раз просушую 8–10 днів, поки повністю не затвердне донце у цибулин.

Після повного просушування цибулини обпудрюю попелом і по сортах поміщаю у мішечки, а якщо цибулин багато, то у ящики, прикріплюю етикетки і залишаю на зимове зберігання у сухому прохолодному приміщенні. Цибулини мають зберігатися за температури 5–8°С (не вище). Протягом зими кілька разів перевіряю стан цибулин Хворі вибраковую.



ПІСЛЯ ПЕРЕЗИМІВЛІ

Перед висаджуванням (кінець квітня – травень) цибулини гладіолусів протруюю в темно-рожевому розчині марганцівки протягом 2 год. Затим обпудрюю їх попелом і розкладаю у борозенки, у які попередньо рівномірно кладу кінський гній і притрушую ґрунтом на 2–3 см. Зверху цибулини присипаю цим же ґрунтом. Глибина садіння 8–10 см.

Добрі результати одержую також, коли на дно борозенки вношу мінеральні добрива (80 г на 1 м^2 нітроамофоски).

ДОГЛЯД ЗА НАСАДЖЕННЯМИ

За вегетаційний період рослини підживлюю два рази: перший – коли з'являється 2-й листок; вдруге – коли з'являються бутони. Одне підживлення роблю розбавленим водою (1:20) курячим послідом або коров'яком (1:10), а друге – нітроамофоскою (30–40 г на 10 л води).

Проти грибних захворювань рослини обприскую 1%–ною бордоською рідиною з додаванням марганцівки (2 г/10 л). Для кращого прилипання додаю господарське мило. Насадження гладіолусів протягом вегетації підтримую чистими від бур'янів.

РОЗМНОЖЕННЯ ГЛАДІОЛУСІВ

Розмножую гладіолуси головним чином дітками. Дітки, неочищені від шкаралупок, проростають довго, бо шкаралупки дуже тверді, а дрібні дітки то й зовсім мало проростають. А очищати їх від шкаралупок вручну – дуже копітка робота.

Я ж роблю так. Беру звичайну тирсу, пропарюю крутим окропом, просушую, а потім зволожую рожевим розчином марганцівки з додаванням борної кислоти (3 г на 1 л).

У широкий ящик насипаю шар зволоженої тирси і розкладаю у марлевих мішечках дітки, зверху засипаю шаром тирси. Ящики ставлю у приміщення з температурою 20–25°С. Через 10–12 днів усі дітки дружно наклюються, і я відразу ж висіваю їх у підготовлені борозенки на глибину 3–4 см з міжряддями 15–20 см і відстанню в рядку 4 см (так, щоб зручно було прополювати).

Далі догляд такий же, як і за дорослими цибулинами, лише частіше треба поливати, бо при пересиханні ґрунту можуть бути зріджені сходи.

За доброго догляду до осені виростають здорові цибулини, при висаджуванні яких наступного року одержую гарні квіти.

Бажаю успіхів.

В.С. Кириченко,
садівник-квітникар,
м. Коростень



РОЗМАЇТТЯ ВОДЯНОГО РОСЛИННОГО ЦАРСТВА

(САМООЧИЩЕННЯ ВОДИ)

КУШИР. Багаторічна плаваюча у товщі води рослина. Стебла довжиною 30–100 см, членисті, тонкі і ламкі, оточені кільцями вузьких листочків завдовжки 1,5–2 см. Квітки маленькі, непоказні, одностатеві, розміщуються по одному в пазухах листочків. Коріння у куширу немає. Воду і поживні речовини він усмоктує стеблами та листками. На зиму кушир опускається на дно водойми. Він не тільки насичує воду киснем, а й добре очищає її, не допускаючи розвитку в ній синьо-зелених водоростей.

Росте кушир у водоймах зі стоячою водою та з повільною течією. Пересаджувати його нескладно. Проте слід пам'ятати, що розмножується кушир дуже швидко, і не варто допускати його надмірного розростання. Він, як і елодея, може становити серйозну загрозу для мешканців водойми.



ВОДЯНИЙ ГОРІХ ПЛАВАЮЧИЙ – ЧІЛІМ. Це плаваюча однорічна рослина з довгим підводним стеблом. Надводне листя, яке розміщується на поверхні води розетками, має яскраво-зелене забарвлення, за формою дуже подібне до березового. Цвіте горіх у травні, квітка – надводна, одиночна, біла, чотирипелюсткова. Кожна квітка рослини цвіте тільки один день і після запилення занурюється під воду для формування і дозрівання плоду. Плід – однозерняткова костянка. Після руйнування верхнього м'ясистого шару плід має вигляд горіха з 2–4-ма рогоподібними виростами, які виконують функцію справжнього якоря. Заглиблюючись у мул водойми за допомогою своїх рогоподібних виростів, він протистоїть течії. Варені плоди горіха дуже смачні.



Водяний горіх – рідкісна рослина водойм і тому занесений до Червоної книги України.

САЛЬВІНІЯ ПЛАВУЧА – ВОДЯНА ПАПОРОТЬ. Сальвінія має дрібне листя округлої або еліптичної форми, завдовжки до 1,5 см, що плаває на поверхні води. Листки ростуть кільцем по 3 шт., з яких два цільні, пласкі, зелені, звичайної форми, а третій, розсічений на ниткоподібні частинки, занурений у воду. Він не лише дуже подібний до кореня, а й виконує його функції. Плаваючі листочки зверху вкриті сосочками, а знизу – бурими волосками. Біля основи підводного листка, який виконує функції кореня, утворюються кульки, в яких розвиваються спори. Восени вони опадають на дно водойми, де і зимують.



Сальвінія росте у водоймах із стоячою та повільною течією, покриваючи чарівним зеленим килимом поверхню води. Як і водяний горіх, сальвінія – рідкісна рослина, яка занесена до Червоної книги України.

ЖАБУРНИК ЗВИЧАЙНИЙ. Він теж може стати гарною прикрасою штучної водойми. Його округлі яскраво-зелені листки плавають на поверхні води.

Плаваюча основа рослини дуже схожа на квітку, і тому невипадково жабурник одержав ще одну назву – водокрас. Особливо він привабливий під час квітування влітку. Трипелюсткова квітка до 2 см у діаметрі розташована на довгих пагонах, має ніжно-білий колір з жовтою



Продовження. Початок у №№ 7,8

основою. Рослина дводомна. Квітки діляться на чоловічі й жіночі. Наприкінці літа – на початку осені на кінцях пагонів утворюються бруньки, які згодом відокремлюються від рослини і опускаються на дно водойми, де і зимують. Жабурник звичайний поширений у стоячих водах та з повільною течією. Пересаджуючи рослину в штучну водойму, відрізують всі пошкоджені листки.

ПУХИРНИК ЗВИЧАЙНИЙ. Багаторічна водно-болотна рослина, яка вільно плаває на воді, з зануреними стеблами завдовжки до 1 м. Пухирник не має корінців. Необхідні поживні речовини отримує через листя та стебла. Листки його розсічені, ниткоподібні, завдовжки до 5 см, розташовані спірально, крайні їхні сегменти війчасті. Цвіте пухирник з кінця червня по вересень. Квітки двогубі золотистого кольору, зібрані в сипку китицю, підняту над водою.

Рослина має назву пухирник невипадково. На її листі розміщуються маленькі ловильні пухирці, до 3,5 мм у діаметрі. Ловильні пухирці мають клапани, які відкриваються усередину, якщо комахи, рачки, личинки та інші дрібні водяні тварини доторкуються до чутливих щіточок, розташованих поряд з клапаном. Коли клапан відкривається, вода усмоктується всередину пухирця разом з тваринкою, яка вже не має жодного шансу повернутися назад. Так пухирник одержує всі необхідні поживні речовини, яких не вистачає у водному середовищі. За такі властивості пухирника в деяких місцевостях називають комахоїдом. Росте пухирник звичайний у стоячих водоймах та на болотах.

РІЗАК ВОДЯНИЙ АЛОЄПОДІБНИЙ. Ця рослина надає водоймі екзотичної мальовничості. Різак плаває на поверхні води. Його пилчасті листки завдовжки до 60 см, завширшки 4 см і завтовшки 1 см з колючими зубцями по краях, зібрані у прикореневу розетку. Кінці загострених колючих листків, подібні до кімнатної рослини алое (столітник), стирчать з-під води.

Дуже привабливий різак під час цвітіння. Квітки великі, трипелюсткові, білого кольору. Цвіте у середині літа. З настанням осінніх холодів різак опускається на дно водойми, де й зимує. Різак водяний росте у ставках із стоячою водою і в річках з повільною течією.

РЯСКА – найпоширеніша вільноплаваюча на поверхні води рослина. Подекуди трапляються невеличкі водойми, дзеркало води яких повністю вкрите зеленою ковдрою з дрібненьких зелених пластинок ряски.



Пластинки мають овальну форму, завдовжки до 5 мм і завширшки до 4 мм. Знизу вони мають червонуватий (інколи вишневий або коричневий) колір. Корінчики ниткоподібні. Дуже часто трапляється ряска без корінців. Розмножується вегетативно. На краю пластинки є бокові кишеньки, в яких утворюються (зароджуються) нові маленькі пластинки. Коли ці пластинки розростаються до величини зрілої рослини, вони відокремлюються.

Дехто вважає, що ряска завдає шкоди водоймі, але це не так. Ряска енергійно поглинає вуглекислий газ, у великій кількості виділяє кисень і очищає воду від шкідливих речовин. У багатьох замкнутих стоячих водоймах життя тваринного світу, зокрема й риб, можливе тільки завдяки рясці. Тому для штучних водойм зі слабким водообміном ряска дуже потрібна.

З настанням осінніх холодів ряска опускається на дно водойми, а навесні, коли вода прогріється, вона піднімається на поверхню. Спочатку її небагато, але з прогріванням води до 18°–20°С вона швидко розмножується.

Живляться ряскою качки, гуси та рослиноїдні риби, інколи й коропові.

РДЕСНИК ПЛАВУЧИЙ із родини рдесникових надзвичайно прикрашає штучну водойму. Це багаторічна рослина, стебло якої занурене у воду. Листя, що плаває на поверхні води, видовжене, яйцеподібної форми, завдовжки 5–12 см і завширшки 2–5 см на довгих черешках. Цвіте рдесник влітку. Квітки, зібрані у колоски завдовжки 2–5 см, піднімаються над водою. Плоди косоовальні завбільшки 4–5 см. Риби залюбки поїдають плаваючі плоди рдесника, які приваблюють їх своєю м'ясистою оболонкою.

Росте рдесник плавучий у водоймах із стоячою водою, у канавах та на болотах.



Далі буде

Володимир Тарасюк

ДЕ ПОЧИНАЄТЬСЯ ЗДОРОВЕ ТЕЛЯ?



Правильне годування та утримання тільної корови – основа одержання здорового теляти. У цей час тваринник повинен чітко розмежовувати два періоди.

У першій половині тільності, коли у зародка розвивається серце, легені, печінка, шлунок, треба пильно стежити за якістю кормів, які згодовують корові. У другій половині тільності (після 5 місяців), коли в зародка розвиваються кістки, м'язи, шкіра, відбувається кровотворення, важливе значення має кількість корму.

Особливо швидко маса плоду збільшується в останні два місяці тільності корови. За гарних умов утримання худоби у присадибному господарстві за сухостійний період (60 діб) маса плоду у корови збільшується на 17–20 кг. І щоб поживні речовини матері надходили не на утворення молока, а на ріст і розвиток плоду, корову за два місяці до отелення перестають доїти. Недбайливий той господар, який доїть корову від отелення до отелення – цим він завдає шкоди корові і майбутньому теляті. Ось чому треба правильно "запустити" корову.

Перш за все слід пам'ятати дату запліднення, а також знати тривалість вагітності. Остання у великої рогатої худоби становить у середньому 285 діб (коливання 270–300 діб). Належне годування й утримання, особливо у другій половині тільності, скорочує строк вагітності. Надмірне або недостатнє годування, стійлове утримання, відсутність моціону подовжують її.

Корів, від яких за 2,5 місяця до отелення надоюють по 3–4 л молока на день, можна запускати майже відразу, змінюючи разовість, час і місце доїння та годування. Корів з удоєм понад 5 л на добу запускають поступово: зменшують кількість концентратів до 1 кг на день, соковиті корми з раціону вилучають, одночасно знижують разовість доїння. Через 3–4 доби доять тільки раз, потім зовсім перестають доїти. Ще через 2–3 дні, залежно від стану вимені, корову можна не доїти.

Влітку під час запуску тривалість випасання скорочується до 4–5 годин у день, а в деяких випадках не випасають зовсім. Таким чином, через 5–6 днів після того, як перестали доїти корову, молокоутворення припиняється. Тепер настає найвідповідальніший період – годування та утримання тільної сухостійної корови. Корів годують диференційовано залежно від періоду сухостою. Спочатку її годують помірно (близько 80% середньої норми за кормовими одиницями). У другій декаді посилюють годування сухостійних корів і доводять до норми. У третій та четвертій декадах сухостою корів забезпечують багатою годівлею (приблизно на 20% вище від середньої норми). У п'ятій декаді рівень годування знижують, а в останній його доводять до 60–70% від середньої норми. Безпосередньо перед отеленням добова норма кормів не повинна перевищувати підтримуючий рівень, а за 2–3 дні до отелення концкорми повністю виводять із раціону.

До складу раціону сухостійних корів обов'язково має входити сіно гарної якості, багате на перетравний протеїн, цукор, мінеральні речовини та каротин. Взимку сіно майже єдине джерело вітаміну D. Частину сіна, але ні в якому разі не все, можна замінити доброякісною соломою.

Практично рекомендують згодовувати 2,0–2,5 кг грубих кормів (сіно та ярову солому) на 100 кг живої маси корови. У раціонах телиць увесь грубий корм повинен бути тільки з доброякісного сіна.

До раціонів високопродуктивних тільних сухостійних корів і телиць бажано вводити коренебульбоплоди. Усі вони, особливо цукрові буряки, містять велику кількість цукру, а червона морква, крім того, є ще й найбагатшим джерелом каротину (провітаміну А).

Норми згодовування коренеплодів – 4–5 кг, а цукрових буряків – 2 кг на 100 кг живої маси тварин. У помірній кількості можна давати і картоплю – 10–15 кг на добу.

Силос та коренеплоди слід згодовувати одночасно в одне давання. У цьому разі загальна кількість соковитих кормів може становити 6–7 кг на 100 кг живої маси, тобто 4–5 кг силосу та 1,5–2 кг коренеплодів. Влітку тільних сухостійних корів треба випасати на пасовищах без тривалих перегонів. За нестачі паші треба підгодовувати їх скошеною зеленою, злегка підв'яленою травою. У цілому корови влітку мають одержувати не менше 60–70 кг зеленої трави на добу.

Чи давати тільним сухостійним коровам концентровані корми? Якщо сінаж, грубі та соковиті корми доброї якості й у достатній кількості, то до раціонів тільних корів середньої продуктивності концкорми можна не вводити. Невелике давання концентратів (1–3 кг на голову за добу) необхідно тільки телицям і високопродуктивним коровам. Не слід давати пивну дробину, жом, м'язгу, барду, бо в цих кормах мало сухих речовин і практично немає каротину. Крім того, якщо їх згодовувати, це може призвести до порушення нормального ходу вагітності (передчасні пологи, аборти, народження ослаблених телят).

Кращими концкормами для корів у сухостійний період є пшеничні висівки грубого помелу, вівсяна дерть, лляна та соняшникова макуха і шроти. Не слід згодовувати бавовняні макуху й шроти, бо може настати отруєння корів госиполом.

Слід пам'ятати, що перед отеленням корови менше з'їдають корму, особливо грубого, і їхній організм не забезпечується енергією. Унаслідок порушується обмін речовин, народжуються ослаблені телята й знижується наступна продуктивність. Ось чому останнім часом у кінцеву стадію сухостійного періоду коровам балансують раціон підвищеним даванням зернових концентратів і помірним згодовуванням грубих кормів за достатнього надходження мінеральних речовин та вітамінів. Це підтримує поїдання кормів, забезпечує необхідний рівень енергії у раціоні, блокує інтенсивний розпад запасів внутрішнього жиру, й таким чином готують корову до періоду роздою.

Збільшення у раціонах сухостійних корів частки концкормів сприяє створенню в організмі необхідного резерву білка та жиру, а відтак і до значного підвищення наступної молочної продуктивності. Встановлено, якщо годувати корів концкормами, то кожен їхній центнер – це додатково 800 кг молока у наступній за отеленням лактації.

Основною причиною народження ослаблених телят та їхнього падежу є неповноцінне годування матерів, особливо в останній третині тільності. На час отелення корова повинна бути гарної вгодованості, але не жирною. За сухостійний період жива маса має підвищитися на 10–12% (на 50–75 кг), або середньодобові прирости – 800–900 г.

Якщо хочете мати від корови щонайбільше молока, то її треба дуже добре годувати у період сухостою – це золоте правило для господаря. Вважається, що середньопродуктивну корову треба годувати так, щоб вона за удій давала 6–8 кг, а високопродуктивну – 10–12 кг молока.

Для годування тільної сухостійної корови живою масою 500–550 кг рекомендується такий раціон (на удій 3000–4500 кг молока):

- сіна бобово-злакового – 4–5 кг;
- сінажу – 10–13 кг;
- кукурудзяного силосу – 12–15 кг;
- концентрованих кормів – 2,5–3 кг;
- кухонної солі – 80–100 г;
- фосфатів – 80–100 г.

Такий набір кормів забезпечує у раціоні 9,3–11,2 кормових одиниць та 1010–1245 г перетравного протеїну. Для молодих корів (перед другим–третім отеленням), а також телиць необхідна добавка на ріст у розмірі 1–2 кормової одиниці на голову за добу.

Аби мати певність, що худоба отримає потрібну кількість кормів, бажано надсилати до лабораторії ветеринарної медицини сироватку крові на біохімічні дослідження. За отриманими результатами можна коригувати раціон як за кількістю кормів, так і за їхнім складом та якістю.

Годують сухостійних корів двічі–тричі на добу, забезпечують вільний доступ до води кімнатної температури (не нижче +12°С). Напувати холодною водою тільних корів не варто, бо це може зумовити аборти.

Приміщення для корів має бути сухим, без протягів. Шкіряний покрив треба утримувати чистим.

Як тільки теля народилося, його дають матері облизати, що поліпшує стан обох. Уже через 20–30 хвилин здорове новонароджене теля повинно стати на ноги. Відразу ж його підпускають до вимені корови, або здоюють молозиво і випоюють теляті.

П. Івашков,
канд. с.-г. наук,
П. Нарожний,
канд. ветеринарних наук,
доценти Луганського національного аграрного університету

Від редакції. Шановні наші читачі, будь ласка, пишіть "Дім, сад, городу", щоб ви особисто хотіли прочитати у своєму улюбленому журналі про розведення та утримання будь-якого виду тварин та птахів, яких ви утримуєте у своєму господарстві.

"ДСГ" обов'язково задовольнить ваші побажання.

Наше прохання до тих господарів, котрі вже мають досвід утримання тварин і птахів, будь ласка, надсилайте нам свої розповіді. Ми їх неодмінно надрукуємо. І певні, що ваші поради стануть у пригоді особливо молодим господарям.

За такі надруковані матеріали "ДСГ" платить і гонорари. Але в такому разі разом з матеріалом необхідно надіслати і копію ідентифікаційного коду.

Тож давайте, шановні наші читачі-господарі, досвідом своєї праці творити "Дім, сад, город" таким, аби він і насправді був народним журналом і надходив до кожного господаря, що тримає у своєму обійсті живність.

Відділ "Домашня ферма"

ЯК ПРАВИЛЬНО РОЗДОЇТИ КОРОВУ

На жаль, не всі господарі і сьогодні знають, що корів треба роздоювати і як правильно це треба робити.

Роздоювання корів – найважливіший захід у виробничому циклі, який вимірюється часом між двома суміжними отеленнями тривалістю у середньому 12 місяців і може бути поділеним на ряд обумовлених періодів. Таке ділення на періоди зумовлене відмінністю фізіологічного та функціонального стану організму, а, отже, й різними потребами в поживних речовинах протягом циклу.

Початком циклу вважають запуск корів, за яким настає сухостійний період (60 діб). Після отелення настає відновний період (до 25 діб), а потім періоди роздоювання (1,5 місяця), високої продуктивності та здоювання. Природне закінчення періоду високої продуктивності збігається із закінченням п'ятого місяця нової тільності (на 6–7-му місяці лактації).

Секреція молока зумовлена дією лактогенного гормону, кількість та активність якого найбільше проявляються у першій половині лактації, а з настанням другої половини нової тільності різко знижується.

Ось чому відразу після отелення протягом двох місяців лактації корова дає щонайбільше молока і виробляє його за рахунок як поживних речовин корму, так і запасу організму. В цей період втрачається 30–70 кг (і більше за неправильного годування) її живої маси. Визнається можливою втрата живої маси корів до 1 кг за добу, тобто відбувається "здоювання з тіла". Чим вище надій, тим сильніше проявляється дія нейрогуморальних факторів у процесі синтезу молока, тим інтенсивніше відбувається процес "здоювання".

Таким чином, засіб отримання найвищої молочної продуктивності після отелення шляхом застосування цілого комплексу взаємопов'язаних заходів із годування, догляду та утримання молочних корів називають роздоюванням.

Роздоювання корів полягає в організації правильного годування – особливо в перший місяць після отелення. Цей період є найвідповідальнішим і визначає величину надою за всю лактацію. Ось чому треба пильно стежити за станом тварини й перебігом лактації. Норму кормів слід збільшувати поступово і на повний раціон переходити на 6–10-й день залежно від стану вимені. Якщо молочна залоза у нормі, то з цього ж часу треба вводити добавки на роздоювання – це авансоване годування, коли корові дають більше корму, ніж їй належить за надоєм. Якщо корова виправдала "аванс", їй знову дають корму на 3–4 кг молока (бажано за рахунок соковитих і концентрованих кормів).



За підвищення надою авансування слід повторювати. Якщо протягом 10–15 діб надій уже не підвищується, добавку корму припиняють або змінюють набір кормів у раціоні й домагаються подальшого підвищення надоїв. Така організація годування корів, що розтелилися, повною мірою може виявити продуктивні можливості тварин і в кінці першого або на початку другого місяця мати найвищий добовий надій.

Щоб утримати цей високий надій упродовж тривалого часу, треба й надалі правильно годувати й утримувати тварин.

Раціон новотеленної корови має складатися з різних кормів за повного балансу за загальною поживністю і протеїном. Але необхідно остерігатися перегодування корів та надмірного авансування надоїв.

Якщо отелення відбулося нормально і стан корови задовільний, то годування об'ємними кормами обмежувати не варто. Сіно, сінаж можна давати досхочу, силосу – до 10–12 кг, концентратів – 4–5 кг, буряків – до 10 кг на добу. Відтак обов'язково збільшується даванка мінеральних речовин.

Крім солі-лизунця, на кожен літр молока слід давати по 4 г сипкої кухонної солі та 70–80 г фосфатів, особливо влітку, бо в зелені багато калію.

Напувають корів водою кімнатної температури (не нижче +12°С).

Особливо важливо, коли триває роздоювання, щоб не зменшувалися запаси мінеральних речовин у тілі корови. Якщо тварину добре утримують у сухостійний період і правильно годують після отелення, то вона здатна додатково давати молоко за рахунок запасів тіла.

За доброї вгодованості отелених корів таке роздоювання може тривати 5–6 місяців – практично до настання другої половини нової тільності.

Під час роздоювання корів важливе значення має правильне їхнє доїння. Воно великою мірою впливає на підвищення молочної продуктивності корів та жирності молока.

Відомо, що молоко утворюється у вимені лактуючих корів безперервно, але в основному в період спокою між доїнням. Вим'я здатне вмістити значну кількість молока. Крім того, у період найбільшого напруження знижується тонус скорочувальних чинників молочної залози, що збільшує об'єм вимені. Збільшення разового надою пришвидшує віддачу молока й значно скорочується термін доїння.

Зрозуміло, у високопродуктивних корів об'єм вимені більший, ніж у низькопродуктивних.

Правильне доїння і масаж вимені сприяють розвиненню молочної залози, збільшують об'єм вимені, віддачу найжирнішої частини молока. Доїння повинно здійснюватися рівномірно, швидко й не перериватися до видоювання всього молока. Машинне доїння корів забезпечує такий режим роботи.

Господар має знати, що у корови на підставі умовних рефлексів виробляється так званий "момент віддачі молока". Він полягає у тому, що коли доярка підступає до корови, підмиває вим'я теплою водою та прилаштовує трубки доїльного апарата, у корови під впливом нервово-м'язового подразнення вмить підвищується тонус скорочувальних елементів, вим'я стає напруженим й молоко ніби витискується із залози. Такий стан вимені дає змогу легко видоїти корову, вона повністю віддає молоко без додоювання. І тут слід пам'ятати, що момент віддачі молока триває лише 5–7 хв. і за цей час треба видоїти корову. Будь-які порушення можуть призвести до неповного видоювання. Ось чому слід ретельно дотримуватися розпорядку дня.

У високопродуктивних корів часто виникають ураження ратиць, тому їх треба постійно розчищати.

Як тільки народилося теля, його відразу дають корові облизати, що поліпшує стан новонародженого та корови, у якої нормалізується робота шлунково-кишкового тракту, швидше відокремлюється послід. З цією ж метою під час отелення збирають навколоплодові води і випоюють їх корові, а також дають відро підсоленої води. Уже наступного дня після отелення організовують регулярний моціон. Під час прогулянок корів змушують рухатися, бажано на відстань 2–4 км на добу.

П.Івашков, *канд. с-г. наук,*
П.Нарожний, *канд. вет. наук,*
доценти Луганського національного аграрного університету

УТРИМАННЯ НУТРІЙ

Нутрія у перекладі з іспанської означає "видра", крім того, її ще називають "болотяним бобром". Її батьківщина – Південна Америка. У природі звір харчується водяними та береговими рослинами й чудово почувається як у заболочених місцях з солоною чи прісною водою, так і в закритих чи відкритих водоймах. Тварини добре плавають і пірнають, здатні пробути під водою до 5 хвилин, пропливаючи за цей час 100 м.



Будь-яка система утримання нутрій повинна забезпечувати тепло, світло, гарну вентиляцію, запобігати виникненню протягів і бути зручною для обслуговування звірів. В останні роки застосовують два способи утримання нутрій: з ємкостями для купання і без них. Щоправда, без купання якість волосяного покриву трохи гірша.

У південних районах доцільніше застосовувати надвірно-кліткову систему утримання, у центральних – одно- або двоярусне утримання в утеплених сараях-шедах і в будь-якій зоні (з температурою повітря до –40°С) – у закритих приміщеннях з регульованим мікрокліматом в одноярусних сітчастих клітках без будиночків, підстилки і басейнів (за автоматичного напування).

УТРИМАННЯ У СТАЦІОНАРНИХ НАЗЕМНИХ КЛІТКАХ

Стаціонарні клітки розташовують рядами. Вони складаються з одно- або двокамерного будиночка, вигулу та басейну. У таких будиночках для збереження тепла використовують утеплювальний матеріал (сіно, солому або стружку). Стінки будиночка, вигулу, басейну і підлогу у клітці роблять з бетону. Кришки будиночків дерев'яні, відкидні. Також, будуючи клітки, використовують цеглу (кладка в 1/4 цеглини), сітку, металевий кутник (для вигулу) й дерево, а для спорудження будиночка – сітку.

У двоспарених будиночках одна камера слугує для годування, інша – для щеніння. Відділення для годування розташовують з боку вигулу.

В однокамерної наземної клітки будиночок має розміри 100х60х80 см, закритий вигул довжину 100–200, ширину 80–140 і висоту 50 см. Підлогу у вигулах роблять з нахилом у бік басейну. Для зручності вилову нутрій або прибирання верх вигулу оснащують двома дверцятами.

Розміри басейну: довжина 60–80, глибина – 30–40 і ширина 80–140 см (дорівнює ширині вигулу). Кращими вважаються індивідуальні басейни з невеликим ухилом підлоги. Скидають забруднену воду з басейну через отвір у дні басейну. Воду до басейнів подають по трубах. Міняють її влітку не менше двох разів на день. Необхідно підтримувати чистоту води, тому що нутрії п'ють воду з басейну.

Істотною вадою таких кліток є їхнє ручне обслуговування, незручність під час виловлювання звірів та знижена температура в будиночках (через бетон).

Для самок з 10 щенятами до 60-денного віку мінімальний розмір вигулу однокамерного будиночка 65x70x45 см, двокамерний будиночок удвічі більший за шириною (110 см)

Для відсадженого молодняку за групового утримання (до 20 голів) клітки будують більшого розміру, ніж для дорослих тварин, виходячи з мінімальної площі підлоги клітки 0,3 м² на 1 голову.

УТРИМАННЯ У СТАЦІОНАРНИХ ПРИПІДНЯТИХ КЛІТКАХ

Найпростіші у виготовленні й дешевші клітки на ніжках, що складаються з дерев'яного будиночка і сітчастого закритого вигулу (рис. 1) Такі будиночки в холодний період зовні утеплюють пінопластом, скловатою, соломою, мохом тощо. Басейни припіднятих над землею кліток роблять не тільки з бетону, а й з металу.

У будиночок кладуть підстилку двічі–тричі на тиждень (солома або сіно). Вигул роблять із сітки з вічками 24x24, 25x25 (діаметр 2 мм), 16x48 мм (діаметр 1,6–2,0 мм) Для твердості каркас вигулу роблять з металевого кутника або дерев'яних брусків, але так, щоб дерево було з зовнішнього боку вигулу.

Для напування і купання у теплий період року нутрій (2–3 рази на добу по 15–30 хвилин) використовують тазики, корита й ванночки. Взимку, годуючи нутрій вологими мішанками та соковитими кормами, напувати їх не обов'язково.

Нині, особливо в Росії, дуже поширені клітки сирдар'їнського типу. Кліткований комплект складається з чотирьох будиночків. Внутрішні стінки кожного з них спільні (теплі) і розташовані усередині чотирьох зовнішніх стінок, що відгороджують кожну "касету". Каркас виготовляють з металевого кутника або пруткової сталі перетином 12–14 мм. Вигули обтягують металевою сіткою. Будиночки з'єднані з вигулами лазами розміром 20x20 см (рис. 2). Кришки будиночків дерев'яні, усередині оббиті сіткою. Одна кришка закриває два будиночки.

Конструкція клітки дає змогу в холодний період року вставляти висувне дерев'яне дно. Розміри будиночка 100x80x70 см, вигулу 150x80x70 см. У верхній частині вигул має дверцята. Коли холодно, лаз перекривають засувкою.

КОМБІНОВАНА СИСТЕМА УТРИМАННЯ

Така система передбачає утримання тварин у переносних клітках, коли в холодний період року клітки з тваринами розміщують у закритих приміщеннях або шедах-сараях. Зручна в обслуговуванні така конструкція клітки, коли будиночок розташований у шеді, а вигул надворі. Для тривалішого освітлення вигулів сонцем їх розташовують з південного боку.

Останнім часом дедалі частіше нутрій утримують у дерев'яних клітках-шедах, що мають спільні внутрішні перегородки. Клітки розміщують в один, два або три яруси. Передня стінка такої клітки є одночасно і дверцятами. Розміри кліток: довжина – 150, ширина – 90, висота передньої стінки 50–55 і задньої – 40–45 см. Така клітка не має ні будиночка, ні вигулу й тому зручна в обслуговуванні. Для напування та купання нутрій воду подають у напувалках-ванночках довільної форми й об'єму. В холодний період року сітчасті двері завішують щитами або плівкою для кращого збереження тепла. У таких клітках-шедах тварини добре витримують морози до -20 °C.

У шеді-сараї конструкції НІІПЗК ім. В.А. Афанасьєва (рис. 3) нутрій утримують у двоярусних клітках. Нижній ярус припіднятий над землею на 70 см. Клітка складається з будиночка та вигулу. Будиночки розташовані в два яруси по обидва боки повздовжнього проходу. Зовні шеда до будиночків прибудовують вигули з басейнами.

Габарити будиночка нижнього ярусу 160 x 80 x 50 см і верхнього 80 x 80 x 50 см. У нижньому ярусі вирощують відсаджений молодняк, а у верхньому утримують індивідуально самок. Для виходу нутрій до вигулу стінка сараю має лази завширшки 24 і заввишки 20 см.

Для збереження тепла в будиночках у морозні дні лази затуляють засувками. Каркас будиночків роблять із брусків перетином 6x6 см, стінки з плаского шиферу завтовшки 8 мм або з дощок.

Щоб зменшити витрати корму, через сітку під годівниці до підлоги прибивають смужки шиферу розміром 25 x 80 см. Для збирання гною під сітчасту підлогу будиночка вставляють висувний піддон.

Будиночки мають двоє відділень: для годування та гніздове. Вигул влаштовують на басейні, він має такі розміри: 170 x 160 x 50 см, висота підлоги над землею біля стіни шеда 75 см, біля краю басейну – 70 см.

Стінки вигулу роблять із сітки, а підлогу – з дощок, оббитих сіткою і залитих цементним розчином, дверцята біля вигулу вгорі.

Басейн має жолоб і купальню. Басейни кожного ряду вигулів з'єднують у блок-коробку, складену з цегли. Довжина коробки залежить від кількості кліток у ряду, ширина – 110 см і висота – 70 см. Наскрізний жолоб від купальні відокремлений стінкою завтовшки в півцегли і заввишки 70 см. Жолоб має ухил у бік стоку, а дно купальні – у бік жолоба. Купальні з'єднують з жолобами вертикальними щілинами 20x2 см. Мінімальна глибина жолоба 32 см. Розмір купальні 80x160 см, найбільша глибина 28 см.

Воду з купальні спускають раз-двічі на добу через засувку, розташовану в нижньому кінці жолоба.

За матеріалами Тімірязєвської академії підготувала

Г.А. Коваленко

Розміри в метрах

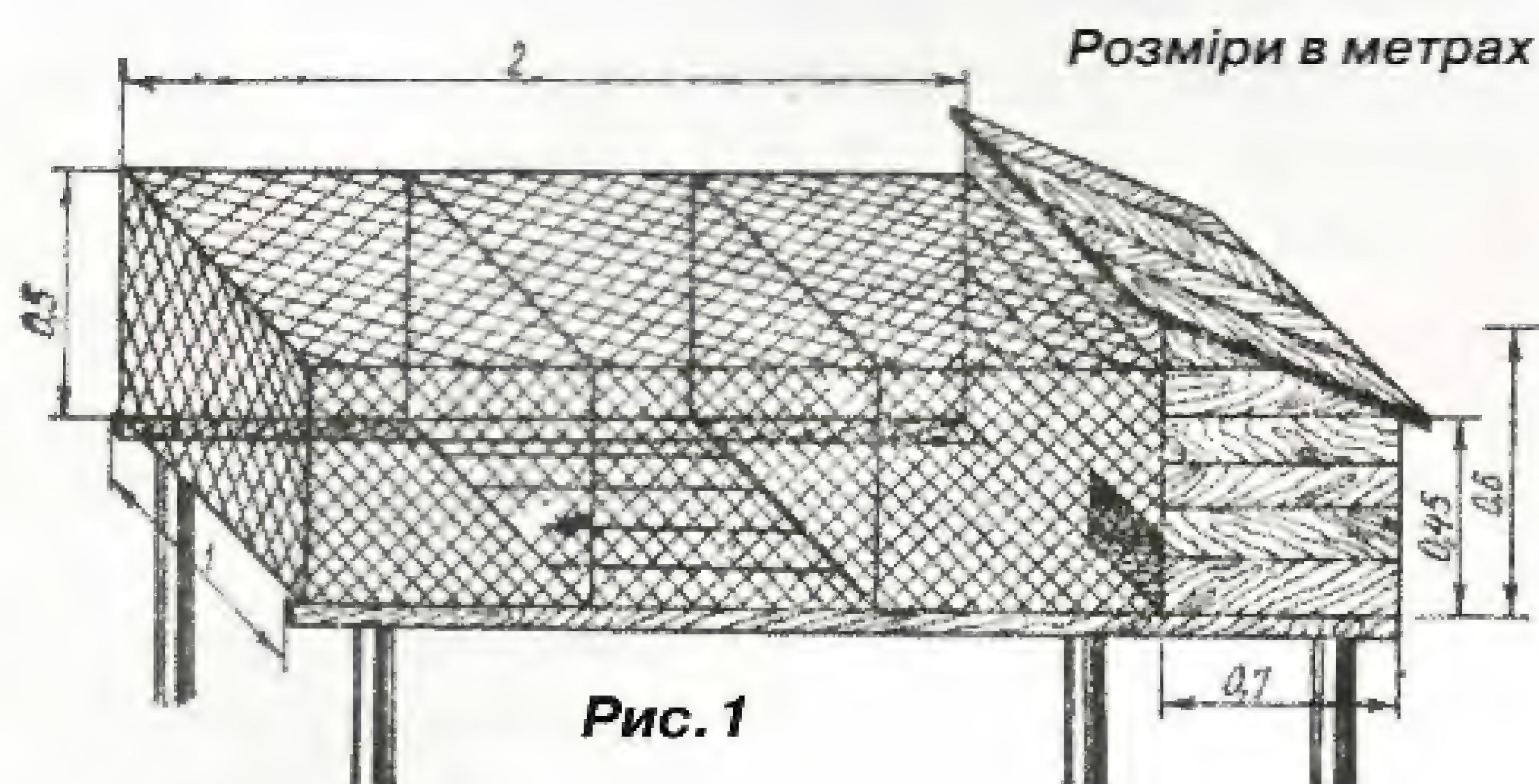


Рис. 1

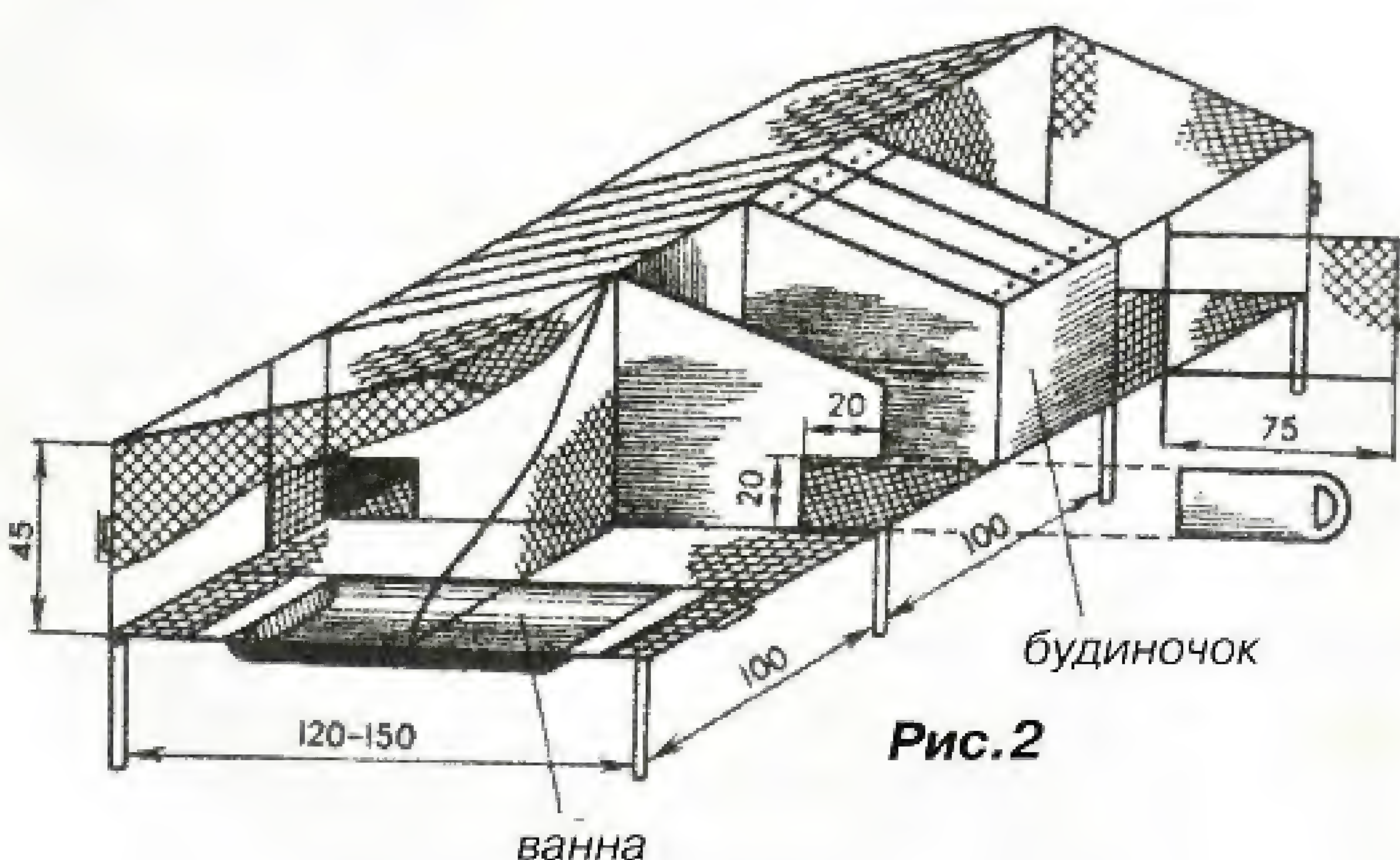
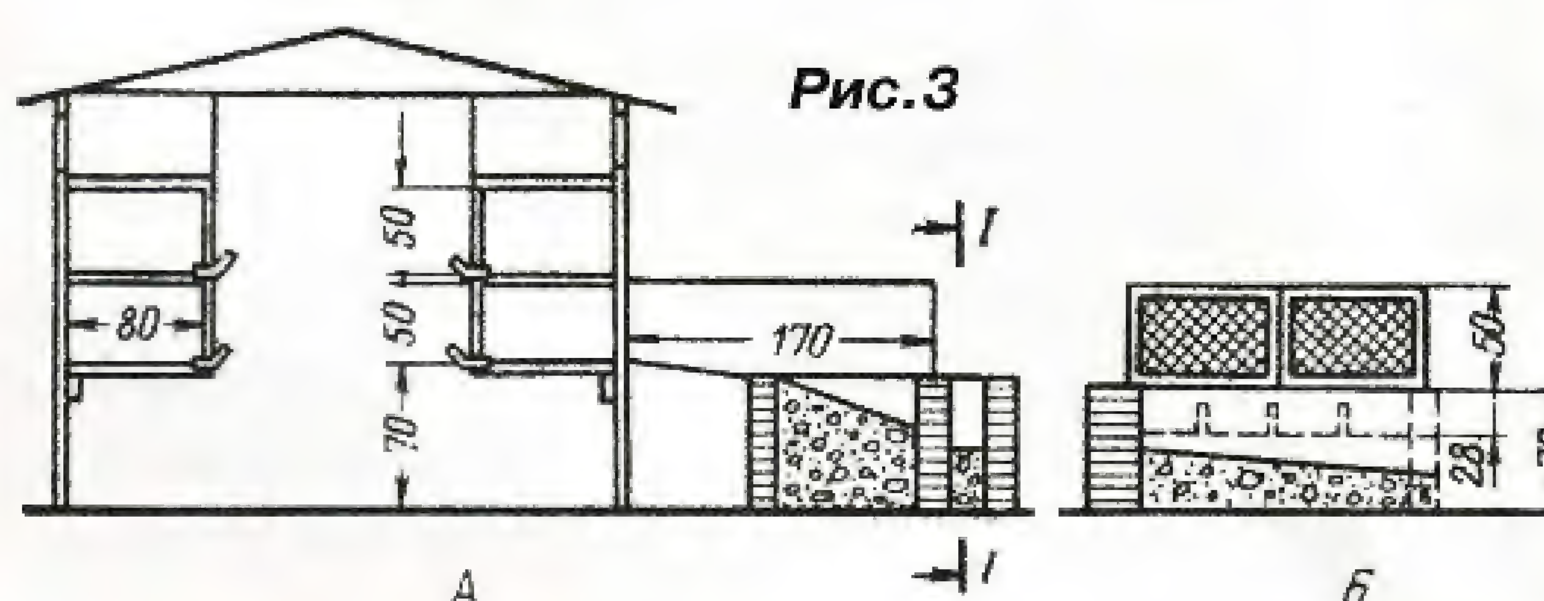


Рис. 2

Рис. 3



ШВИДКЕ ВІДГОДОВУВАННЯ – ВИГІДНЕ Й ДЕШЕВЕ

Людина здавна відгодовувала свиней, щоб задовольняти свої потреби у м'ясі, салі та інших продуктах. Нині ж перед молодими господарями нерідко постає питання, як пришвидшити процес відгодовування, щоб оплата кормів була справді високою. Для цього слід знати деякі особливості відгодовування.

В умовах особистого підсобного господарства вибір виду відгодовування залежить від багатьох складових: породи, віку тварини, набору кормів, бажання господаря відгодувати свиню до певної кондиції. Практикують різні види відгодовування: м'ясне, шинково-беконне й сальне.

М'ЯСНЕ ВІДГОДОВУВАННЯ

У присадибних господарствах найчастіше застосовують м'ясне відгодовування.

До м'ясних належать такі породи свиней: українська степова біла, велика біла, литовська та латвійська біла, кемеровська, північнокавказька.

Починають відгодовувати свиней до м'ясних кондицій з 3–4-місячного віку (25–30 кг), а закінчують у віці 6–8 місяців, коли вони досягнуть живої маси 100–120 кг. Для відгодовування можна брати молодняк м'ясних свиней будь-якої породи.

Щоб відгодовування було швидке й дешеве, а відтак вигідне, воно має бути інтенсивним. Головне завдання тут – домогтися високих середньодобових приростів: 500–580 г на початку відгодовування і 750–800 г і більше – наприкінці. Якщо все виконуватимете правильно, то матимете після забою соковите й ніжне м'ясо та невелику кількість щільного підшкірного сала шаром завтовшки 3–3,5 см.

Основні корми, які використовують за м'ясного відгодовування свиней: у зимових умовах – це суміш концентратів (60–70%), якісне бобове сіно (5–10%), соковиті корми, харчові відходи. Влітку грубі корми краще замінити зеленими і частково соковитими. До раціону свиней обов'язково вводять кухонну сіль (по 25–40 г), що сприяє поліпшенню перетравлювання їжі. Не забудьте й про трав'яне борошно, корми тваринного походження, кормові дріжджі, що є справжнім і дуже доступним джерелом вітамінів.



На першому етапі відгодовування (до живої маси 60–70 кг) свиням дають більше кормів, багатих на білок, і менше – вуглеводневих, щоб краще приростала м'язова тканина.

На другому етапі слід дещо змінити раціон, додаючи до нього більше соковитих кормів – картоплі, буряків, комбісилосу, харчових та кухонних відходів, трави бобових рослин. Інколи недосвідчені господарі в цей період згодовують свиням корми, які погіршують якість м'яса і сала або надають їм неприємного присмаку – макуху, сою, овес, висівки, просо, рибні відходи. Отже, не варто цього робити.

Слід пам'ятати, що відгодовування ніколи не буде успішним, якщо тварини відчуватимуть певний дискомфорт. Отож, створіть їм гарні умови: лігвище – чисте й тепле, корито – зручне для їжі, вчасно вимите, приміщення – вентильоване, а самі поводьтеся з ними ласкаво та спокійно.

БЕКОННЕ Й ШИНКОВЕ ВІДГОДОВУВАННЯ

Окремими видами м'ясного відгодовування є беконне й шинкове. Щоб отримати бекон високої якості, відгодовують свиней порід ландрас, естонську білу, уржумську. Можна взяти також свиней порід велика біла або муромська, якщо не доводити їх до жирних кондицій.

На беконне відгодовування відбирають підсвинків швидкостиглих порід у тримісячному віці живою масою 25–30 кг. Хрячків каструють не пізніше двомісячного віку. Закінчують відгодовувати, коли тварини досягнуть 6–7 місяців і їхня жива маса становитиме 90– 95 кг. Середньодобовий приріст на початку відгодовування має бути 400–500 г, а наприкінці – 600–700 г.

За беконного відгодовування до раціону свиней вводять більше зернових кормів (ячмінь, пшениця, жито, горох, сочевиця) і менше висівок, макухи. Не забудьте також про моркву, цукрові буряки, гарбузи, картоплю, трави бобових культур, кропиву, сироватку, м'ясне та м'ясо-кісткове борошно. Серед інших складових раціону свиней під час відгодовування особливо варто виділити ячмінь: він поліпшує смакові якості м'яса, а сало набуває належної щільності.

Необхідно постійно підтримувати у тварин добрий апетит, тому корми готують з особливою ретельністю. Так, зернові дають у дрібнорозмеленому вигляді, коренеплоди – здрібненими, картоплю – вареною, комбіно-

ваний силос – подрібненим, відвійки – свіжими, рибні корми й харчові відходи – добре провареними.

Окрім того, тваринам вкрай необхідні прогулянки взимку та випасання влітку, завдяки чому поліпшується апетит і добре розвивається м'язова тканина.

Основне завдання шинкового відгодовування – отримання мармурового м'яса, тобто молодої, ніжної, соковитої, рівномірно пронизаної жировими прошарками свинини, придатної для консервування і приготування найсмачніших копченостей: шинки, корейки.

Для шинкового відгодовування слід відбирати здорових і швидкоспілих поросят, що мають широкі груди й спину, добре розвинуті стегна.

Раціон за шинкового відгодовування такий самий, як і за беконного. Найкраще годувати двічі на день густими мішанками. Відгодовують тварин до живої маси 110–115 кг.

ВІДГОДОВУВАННЯ ДО ЖИРНИХ КОНДИЦІЙ

Мета такого відгодовування – отримання високоякісного шпику й внутрішнього жиру. Придатний молодняк, а також дорослі тварини, виведені з подальшого племінного використання.

Щодо порід, то для сального відгодовування найкращими будуть миргородська, українська степова ряба, велика чорна та беркшир. Молодняк відгодовують до живої маси 130–150 кг, а вибракуваних тварин – до 250–800 кг і вище. Середньодобовий приріст молодняку повинен становити 600–800 г, дорослих свиней – 1000–1200 г.

Якщо на відгодування поставлена свинка, то в шестимісячному віці її потрібно каструвати або покрити кнуром за два місяці до завершення відгодування, тоді воно відбувається значно швидше і за менших витрат кормів.

Щодо раціону, то для відгодування до жирних кондицій найкраще використовувати коренебульбоплоди, баштанні культури, бурячиння, кропиву, харчові й овочеві відходи та інші об'ємисті корми. Наприкінці відгодовування необхідно збільшити частку концентрованих кормів. Дають корми у вигляді густих мішанок, а частину їх – у дражованому вигляді.

Нагадаємо, що перед годуванням свиней кухонні відходи варять, а харчові, тобто ті, що залишилися після їжі людей, повторно можна не проварювати.

Після кожного годування годівничку вичищають.

ВОДА У РАЦІОНІ СВИНЕЙ

Слід зауважити, що незважаючи на те, що свиням дають соковиті корми й рідкі мішанки, їм дуже необхідна вода. Вона має бути чистою й свіжою.

Отож, після кожного годування до напувалок тваринам обов'язково наливають воду, а взимку її ще й трохи підігрівають.

Готуючи до забою, свиню витримують на голодній дієті протягом 12 годин, а води дають досхочу, що необхідно для часткового очищення кишківника. І, звичайно ж, запрошують ветеринара, щоб отримати довідку про стан здоров'я свині і дозвіл на її забій.

О.В. Кисленко



ЧОМУ ГИНУЛИ КАЧЕНЯТА

Прочитав у "ДСГ" № 6 за 2004 рік листа С.М. Нагорного і коментар ветлікаря Н.Я. Боцуляка "Інфіковане стадо – великий падіж" і пригадав подібний випадок, коли ніби без причини у нашому господарстві щодня гинуло по кілька каченят. З виводка залишалося однедвоє, а то й жодного. І так кілька років підряд.

Мати запросила ветфельдшера. Він оглянув молодняк. Але нічого не виявив. Потім зробив дезінфекцію пташника. А каченята продовжували гинути. До того ж, однаковою смертю: нап'ється води, впаде, перевернеться на спинку, позіхне раз-другий дзьобом і... готове.

Та одного разу, коли приніс із лісу гриби (жили ми тоді на хуторі) і почав на подвір'ї чистити їх, каченята накинулися на очистки. Поковтали їх, попили води і через кілька хвилин поперевертались догори ніжками. Загинув весь виводок – 18 каченят.

Зібрані гриби були їстівні, хоча різні: сироїжки, підберезовики, кілька білих. Але в сирих очистках, виявляється, вистачило отрути, щоб каченята тут же загинули.

Той випадок навів на думку обстежити подвір'я і город на наявність отруйних грибів, зокрема гнойовиків, які нерідко, особливо після дощу, з'являлися біля купи гною, під деревами, а то й просто на грядках.

На перший погляд виявив лише дві невеличкі купки грибів, але в недоступному для каченят місці. А коли придивився пильніше, то виявилося, що краї купи гною та й довколишні зарості ніби всіяні малесенькими, ледь помітними грибочками з чорними знизу шапинками на тоненькій білій ніжці. Їх якраз і здзьобували каченята. А відтак і гинули, ніби без причини.

Надалі для качок спорудили огорожу, подвір'я очистили від бур'янів, пересапали, купу гною до осені вкрили шаром землі, і падіж каченят припинився.

Подібною причиною може бути падіж каченят в С.М. Нагорного, якщо вони не у вольєрі. Та й на пташиному посліді і, коли він залежалий, в кутках, під загорожею з'являються отруйні гриби. Вони ледь помітні. Але каченята здзьобують і гинуть. Саме в тому, думаю, причина лиха, що спіткало господаря.

Г.А. Скоряк,
м. Вінниця

СТРАВИ ДО СВЯТ І НА КОЖНИЙ ДЕНЬ

Вітаю всіх читачів мого улюбленого журналу!

Багато років працюю лікарем терапевтом. Маю двох дітей. Куховарити люблю і готую щодня, щоб сім'я мала змогу завжди споживати свіжу й корисну для здоров'я їжу. Сподіваюся, що мій кулінарний досвід успадкує й моя донька. Хочу поділитись деякими рецептами смачних страв. Нехай вони ще коли-небудь стануть у пригоді

Тетяна Миколаївна Колосова,
Одеська область, Біляєвський район

УКРАЇНСЬКА ПЕЧЕНЯ

Треба мати: 500 г свинини, 100 г сала, 1 кг картоплі, 200 г цибулі, 140 г моркви, 40–50 г сухих грибів, 8 г (1–2 зубки) часнику, 5–6 лаврових листочків, 80 г томатної пасти, чорний мелений перець, сіль. Великі шматки м'яса тушкуємо з томат-пюре. Обсмажуємо на салі картоплю, моркву, додаємо нарізану кільцями цибулю, приправляємо сіллю, перцем. Гриби варимо, охолоджуємо, шинкуємо. М'ясо та смажені овочі викладаємо шарами (овочі, м'ясо, овочі) в казанок, заливаємо грибним відваром. Зверху кладемо шинковані гриби, лавровий листочок. Тушкуємо до готовності м'яса, потім додаємо часник і витримуємо під кришкою п'ять хвилин.

КУПАТИ (ГРУЗИНСЬКА СТРАВА)

Треба мати: 1 кг свинини, 100 г цибулі, 10 г часнику, 5 г чистих свинячих сухих кишок, 60 г гранату чи барбарису. Корицю, гвоздику, кмин, перець чорний мелений, сіль кладуть за смаком. Сире м'ясо свинини пропускають через м'ясорубку. До м'яса додають подрібнені часник, цибулю, сіль, корицю, гвоздику, кмин, мелений чорний перець. Цим фаршем наповнюють кишки. Ковбаскам надають форму підківки і смажать на деці або сковороді у духовці. Купати можна смажити і над гарячим вугіллям (як шашлик). Так зазвичай роблять грузини.

ТЕЛЯТИНА З ЙОГУРТОМ

Треба мати: 600 г телятини, 120 г цибулі, 200 г грибів свіжих, 60 г вершкового масла, 20 г борошна, 80 г вершків, 100–200 г йогурту, мелений перець чорний, перець червоний, сіль кладуть за смаком.

Цю страву треба готувати на двох сковорідках. М'ясо ріжуть на прямокутні шматочки (2,5×1 см.). Додають перець, сіль і смажать на сильному вогні на вершковому маслі. Додають подрібнені гриби і цибулю, також попередньо підсмажені на маслі. На чистій сковорідці на маслі підсмажують борошно, вливають вершки, трішки води, кип'ятять, додають сіль, червоний перець. Йогурт збивають і повільно вливають до суміші із вершків і борошна, не доводячи до кипіння. Додають м'ясо з грибами і перемішують.

КОТЛЕТИ ПО-ОДЕСЬКОМУ (РИБНІ)

Треба мати: 700 г рибного філе, 150 г масла вершкового, 2 яйця, 100 г борошна, 100 г панірувальних сухариків (сухий хліб пропустити через м'ясорубку або потерти на тертушці), 150 г олії, 100 г зелені.

Рибне філе нарізують шматочками. Кожний шматочок риби відбивають, кладуть на нього шматочок замороженого масла і згортають рулетиком. Рулетик обкачують у борошні, змащують збитим яйцем, а потім обкачують у панірувальних сухарях. Смажать у великій кількості киплячої олії.



ОЛАДКИ З М'ЯСА

Треба мати: 500 г телятини, 0,5 банки майонезу, 3 ст. ложки крохмалю, 2 яйця, 4 зубки часнику, сіль, перець за смаком.

Нарізати м'ясо соломкою, додати майонез, крохмаль, сіль, часник, перемішати, накрити кришкою і поставити у холодне місце на три години. Додати сирі яйця, знову перемішати. Викладати ложкою на сковороду з киплячою олією та смажити до жовтогарячого кольору.

ВЕСЕЛІ БУТЕРБРОДИ ДЛЯ ДІТЕЙ

БУТЕРБРОД "ЗАЙЧИК"

Круто зварене яйце очистити і зрізати частину білка так, щоб яйце можна було поставити на хліб з маслом. З гострого кінця зробити мордочку "зайчика" (очі – з вареного бурячка, носик – з вареної моркви, вусики – з кропу). З відрізаної частини білку зробити вушка і хвостик.

БУТЕРБРОД "ГРИБОК"

Тупий кінець вареного яйця зрізати, поставити на хліб з маслом, шляпку зробити з червоного помідора. На помідор нанести білі цяточки майонезу, а ніжку зробити з вареної картоплини.

БУТЕРБРОД "БОРОВИЧОК"

Робиться аналогічно до попереднього, але шляпка – це частина білка круто звареного яйця, замоченого на 15 хв. у міцній заварці чаю.

БІСКВІТНИЙ РУЛЕТ З ВИШНЯМИ

Щоб приготувати рулет, треба мати: 5 яєць, 5 столових ложок цукру, 5 столових ложок (з верхом) борошна.

Білки яєць відділити від жовтків. Збити білки з цукром, обережно (щоб не погасити піну) додати жовтки і борошно. Бісквітне тісто вилити на попередньо підготовлене деко і пекти на великому вогні при температурі

180°С. Гарячим бісквіт згорнути у рулет. Коли охолоне, розгорнути, всередині змастити кремом і на крем покласти свіжі або консервовані вишні. Знову згорнути рулет, зверху також змастити кремом, посипати тертим шоколадом або горіхами, можна кокосовою стружкою залежно від смаку.

РЕЦЕПТИ КРЕМІВ ДЛЯ ТОРТІВ ТА РУЛЕТІВ

1. Одне яйце, одну склянку цукру, 0,5 склянки молока, 3/4 склянки борошна змішати і заварити у 0,5 л молока.

2. Закип'ятити 0,5 л молока, додати дрібно посічені сухі вишні без кісточок або шкірку від апельсина. Закрити і залишити на 1 годину. Яйця (4–5) збити з цукром (2 склянки), додати борошно (2–3 столові ложки) і знову збити. Молоко процідити і знову прокип'ятити, помішуючи, влити яєчну суміш і довести до кипіння. Потім покласти дрібно нарізані апельсини або вишні і додати 200 г вершкового масла. Розмішати і охолодити.

3. Беремо 1,5 літра молока, додаємо 1 склянку цукру і 6 столових ложок борошна і заварюємо крем-кисіль. Вершкове масло (400 г) витримуємо у теплі і м'яким збиваємо із склянкою цукру. Змішуємо з заварним кремом і ще раз збиваємо. Додаємо ванілін або сік лимона. Якщо взяти половину продуктів, то отримаємо крем на 5 коржів для торта.

З давніх-давен улюбленим напоєм українців був квас.

ХЛІБНИЙ КВАС

Беремо: 1 кг житнього хліба, нарізуємо невеликими шматочками і підсмажуємо у духовці. Сухарики кладемо в емальований посуд, заливаємо окропом (6 л) і настоюємо 6 год. Проціджуємо через густе сито, додаємо розведені у воді 25 г дріжджів, 1 склянку цукру і 25–30 г (пучечок) м'яти і настоюємо 6–8 год. (ніч або зранку до вечора). Коли з'явиться густа піна, рідину проціджуємо через чисту марлю і розливаємо в пляшки від шампанського, попередньо вкинувши у кожну 5–7 чистих родзинок. Квас закупорюємо і залишаємо у холодному місці на три доби.

ЯБЛУЧНИЙ КВАС

Беремо 2–3 кг яблук, чистимо, заливаємо 4 літрами води і кип'ятимо 5–10 хв. Настоюємо 5–6 год. Фільтруємо, додаємо мед або цукор (500 г), дріжджі (30 г), розтерті з столовою ложкою цукру, і ставимо у тепле місце на 2–3 доби. Готовий квас проціджуємо через стерильну марлю, складену у 4 шари і розливаємо у пляшки від шампанського або у будь-яку іншу ємність. Додаємо за смаком лимонну або апельсинову цедру. Охолоджений квас завжди смачніший.

КВАС ІЗ ГРУШ

Груші (1 кг) чистимо, нарізуємо шматочками, заливаємо 2–3 л води, доводимо до кипіння і настоюємо 4 год. Відвар проціджуємо, додаємо розтерті з цукром дріжджі (15 г), цукор та мед по 100 г і ставимо у тепле місце для бродіння. Коли



бродіння стихне – квас готовий. Його треба розлити у пляшки, закупорити і зберігати у холодному місці. Аби підсилити запах груші, можна додати грушеву есенцію.

СОЛОМКА ІЗ СОЛОДКОГО ПЕРЦЮ У МАРИНАДІ

Щоб не пропав перець неправильної форми і нестандартного розміру, з нього можна приготувати смачну страву. Дуже гарний буде мати вигляд перець різного кольору (зелений, жовтий, червоний, оранжевий). Треба пам'ятати, що перець чорного кольору змінює колір, тому для "святкових" заготовок його краще не використовувати. Перець миємо, видаляємо плодоніжки і насіння, нарізуємо великою соломкою, щільно вкладаємо у стерильні банки, прикриваємо кришками і пастеризуємо у киплячій воді 10–15 хв.

Маринад готуємо так: до 1 л води додаємо 50 г солі, 200 г меду, 100 г яблучного оцту. Розмішуємо і доводимо до кипіння.

ПЕРЕЦЬ, ФАРШИРОВАНИЙ БАКЛАЖАНАМИ

Готуємо перець: зрізуємо плодоніжку, видаляємо чайною ложечкою або невеличким ножем серцевину. Баклажани заливаємо окропом, виймаємо і знімаємо шкірочку. Нарізуємо соломкою і підсмажуємо на олії. Моркву чистимо, миємо і тремо на крупній тертушці. Цибулю чистимо, миємо і дрібно січемо. Ци-



булю і моркву злегка обсмажуємо на олії, додаємо баклажани, перемішуємо. Солимо і перчимо за смаком. Начиняємо перець. Викладаємо у банки. Заливаємо киплячою водою, якою попередньо заливали баклажани. Пастеризуємо і закатуємо кришками.



У номері:

„Дім, сад, город"
виробничо-практичний журнал
№9, вересень 2004 р.
Головний редактор
М.І. Халимоненко
Головний художник
Т.П. Колодницька
Заступники головного редактора
Б.К. Донгаш, І.Ф. Куштенко
Зав.відділами
А.М.Капітульська, О.В.Кисленко
Літературний редактор
М.П.Чернецька
Дизайн, верстка
Є.А. Макарчук
Комерційний директор
Г.А.Донець, тел. 552-90-45
Реклама, оголошення
О.В.Давидко, тел. 552-90-49
О.К.Шевченко, тел. 552-95-11
E-mail: reclama@dimsadgorod.com
Розповсюдження, маркетинг
Т.І. Лазебник, тел.552-94-60
E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com
Видання зареєстровано, серія КВ, №3536 від 23.10.98
Підписано до друку 19.08.2004 р.

Загальний тираж 132 500 прим.
Ціна договірна.

Адреса редакції та видавця:
вул. Краківська, 20,
Київ-94, 02094.
Тел. (044) 552-95-13
E-mail: dsg@dimsadgorod.com

Комп'ютерний набір, верстку зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город».
Надруковано у Державному видавництві «Преса України».
03148, Київ-148, вул.Героїв Космосу, 6.
З. 0118409

ПЕРЕДПЛАТНІ ІНДЕКСИ КОМПЛЕКТІВ ЖУРНАЛІВ У СКЛАДІ:

«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — 22430.
«Дім, сад, город» + «Квіти України» — 22431.
«Дім, сад, город» + «Яблунька» — 22432.
«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — 22433.
«Дім, сад, город» + «Пасіка» — 22434.
«Дім, сад, город» + «Наш дім» — 21871.
«Дім, сад, город» + «Чумацький шлях»+ + «Вокруг света» — 21843.

Індекс 74142

Передплачуйте наші видання!





Всеукраїнський щомісячний виробничо-практичний журнал

Дім, сад, город

Журнал "Дім, сад, город" видається з 1989 року. Найпопулярніше в Україні, справді народне видання для всіх, чиє життя і праця пов'язані із землею.

Журнал "Дім, сад, город" (укр.). Передплатний індекс 74142

Журнал "Дом, сад, огород" (рос.). Передплатний індекс 22429





"Будьмо здорові" — щомісячне видання з проблем охорони здоров'я. Публікації медиків-практиків, діячів української та світової медичної науки, досвід народних цілителів і травознаїв.

Передплатний індекс 74063

"Пасіка" — українсько-чеський щомісячник з практичними порадами як для досвідчених бджолярів, так і для початківців. Вміщує багато корисної та цікавої інформації стосовно використання цілющих властивостей меду.

Передплатний індекс 74429



"Квіти України" — єдине в Україні спеціалізоване ілюстроване видання для квітникарів. Рекомендації досвідчених фахівців стосовно ведення всіх галузей квітникарства, розповіді про кращі сорти квітів, ботанічні сади, публікації відомих селекціонерів.

Передплатний індекс 74275

"Виноград. Вино" — журнал для виноградарів-любителів і професіоналів. Розповіді про випробувані та нові сорти винограду, поради щодо боротьби з хворобами і шкідниками, рецепти виготовлення найрізноманітніших вин.

Передплатний індекс 40305





"Наш дім" — незамінне видання для всіх, хто хоче спорудити і кваліфіковано облаштувати оселю.

Передплатний індекс 74453

"Туризм сільський зелений" — щоквартальне видання для всіх, хто бажає відпочити в сільській місцевості або надати свою садибу для відпочинку. Досвід в цій галузі інших країн.

Передплатний індекс 40307

"Чумацький шлях" — для тих, хто цікавиться історією, культурою, звичаями народів світу. Подорожі, пригоди, знахідки.

Корисний для вчителів, студентів, школярів.

Передплатний індекс 22436

"Календар садівника і городника" — журнал, який порадить садівникам і городникам, у які строки найкраще проводити ті чи інші роботи, яким сортам віддати перевагу, як захистити насадження від шкідників і хвороб.

Передплатний індекс 30203



"Яблунька" — багатоілюстроване видання для дошкільнят і школярів. Цікаво, захоплююче розповідає про таємниці природи, походження тварин, рослин. Флористика, казки, легенди, дитяча пошта, конкурси, вікторини, ігрові завдання, призи.

Передплатний індекс 40306

"Яблунька" з двомісячним додатком **"Чарівна казка"**.

Передплатний індекс 21870

Усі наші видання можна передплатити з будь-якого наступного місяця поточного року в усіх відділеннях зв'язку України











ISSN 0235-6368. Дім, сад, город. № 9. 2004. 1-48 с. Ціна договірна.